ALTO-SHAAM®

Forno di cottura e mantenimento

Comando elettronico

ecosmart®

Modello:

300-TH/III
500-TH/III
750-TH/III
1000-TH/III
1200-TH/III

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO U.S.A.
www.alto-shaam.com

STAMPATO IN U.S.A.

MN-29759-IT (REV. 0) • 11/12

Consegna 1
Disimballaggio 1
Procedure di sicurezza e precauzioni 2

Installazione
Requisiti per l'installazione 3
Requisiti di spazio 3
Disegni delle dimensioni, pesi e capacità 4-8
Opzioni e accessori 9
Configurazioni unità una sopra l'altra 10
Livellamento 11
Requisiti di trattenuta: apparecchio mobile 11
Installazione della leccarda 12
Dati tecnici elettrici 13-14

Istruzioni operative
Informazioni sulla sicurezza dell'utente 15
Avviamento 15
Segnali acustici 15
Funzioni di comando 16
Caratteristiche operative e funzioni 17-18
Istruzioni di cottura/mantenimento 19
Cottura/mantenimento con i tasti di menu preimpostati 19
Programmazione di preimpostazioni 20
Eliminazione di preimpostazioni 20
Opzioni per l'utente 21
HACCP 22
Linee guida generali per il mantenimento 23

Cura e pulizia
Pulizia e manutenzione preventiva 24
Protezione delle superfici in acciaio inox 24
Prodotti detergenti 24
Materiali di pulizia 25
Cura dell'apparecchio 26
Pulizia giornaliera 26
Pulizia degli sfiati dello sportello 26
Controllare le condizioni complessive del forno 26

Sanitizzazione
Sanitizzazione/sicurezza dei cibi 27
Temperature interne dei cibi 27

Assistenza
Individuazione e soluzione problemi: codici di errore 28
Individuazione e soluzione dei problemi dei componenti elettrici 29
Vista esterna per l'assistenza e parti 30-35
Componenti elettronici 36-37
Parti di ricambio per il Data Logger HACCP (opzione) .. 37
Kit cavo di riscaldamento 38

Schemi d'impianto
Per la versione più corrente, riferirsi sempre allo schema o schemi d'impianto in dotazione all'unità.

Garanzia
Danneggiamento durante il trasporto e procedura di reclamo ..... Retrocopertina
Garanzia limitata ..... Retrocopertina

CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. ***Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" del presente manuale.***

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

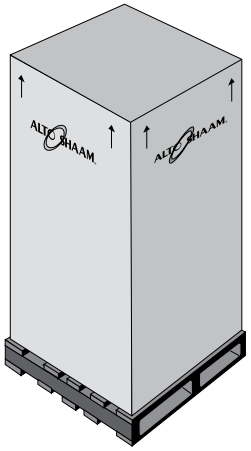
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

NOTA: Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

DISIMBALLAGGIO

1. Con la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

   NOTA: Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.



2. Prima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate nel presente manuale.

   CONSERVARE QUESTO MANUALE.
   Il presente manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. ***Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.***

3. Prima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo pratico per uso in futuro.

PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento in condizioni di sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati nel presente manuale sono i seguenti.

PERICOLO

Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, la morte o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

AVVERTENZA

Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale morte o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

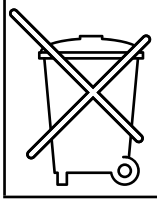
CAUTELA

Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.

NOTA: Segnala agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti commestibili. Non si autorizza né si consiglia qualsiasi altro uso di questo apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Qualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi nel presente manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato.
4. Questo manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Il presente manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, diagrammi, schemi, elenco ricambi, avvisi, etichette) deve accompagnare l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

NOTA



Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.

INSTALLAZIONE

PERICOLO

INSTALLAZIONE, MODIFICHE, REGOLAZIONI, INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE NON CORRETTI POSSONO CAUSARE LESIONI GRAVI O LETALI O DANNI MATERIALI.

PRIMA DI INSTALLARE LA MACCHINA O DI ESEGUIRE INTERVENTI SU DI ESSA, LEGGERE COMPLETAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE.

CAUTELA

AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.

CAUTELA

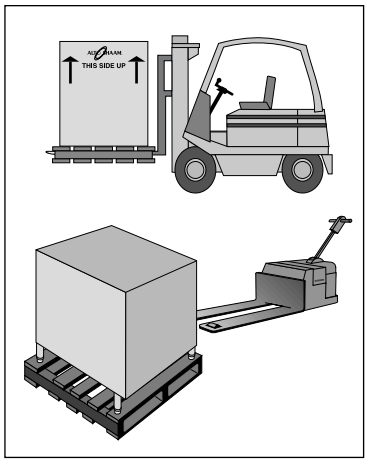
DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

PERICOLO

NON conservare o utilizzare liquidi infiammabili o consentire la presenza di vapori infiammabili in prossimità di apparecchi.

PREPARAZIONE DEL SITO

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una località che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.



1. Il forno deve essere installato su di una superficie stabile e piana.
2. **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.
3. **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Questo apparecchio va mantenuto libero da e discosto da qualsiasi materiale combustibile.
5. Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o per interventi di assistenza.

I test di emissioni eseguiti da Underwriters Laboratories, Inc.® si sono dimostrati conformi ai requisiti applicabili di NFPA96: Edizione 2004, sezione 4.1.1.2. Il campionamento delle emissioni eseguito da U.L per vapore carico di grasso è risultato di 0,55 mg/m^3 senza fumo visibile ed è considerato tipico di tutti i modelli di forno della linea di prodotti. Considerati questi risultati, nella maggioranza delle condizioni non sarà richiesta l'installazione di una cappa e/o sfogo verso l'esterno. Controllare i codici locali per le località in cui si applicano codici più restrittivi.

REQUISITI DI DISTANZA MINIMA

La distanza minima è di 457 mm, sul lato posteriore, da apparecchiature che generano calore. Mantenere una sufficiente distanza di fianco per proteggere il comando elettronico, evitando che l'area contenente la centralina raggiunga una temperatura di o superiore a 60 °C.

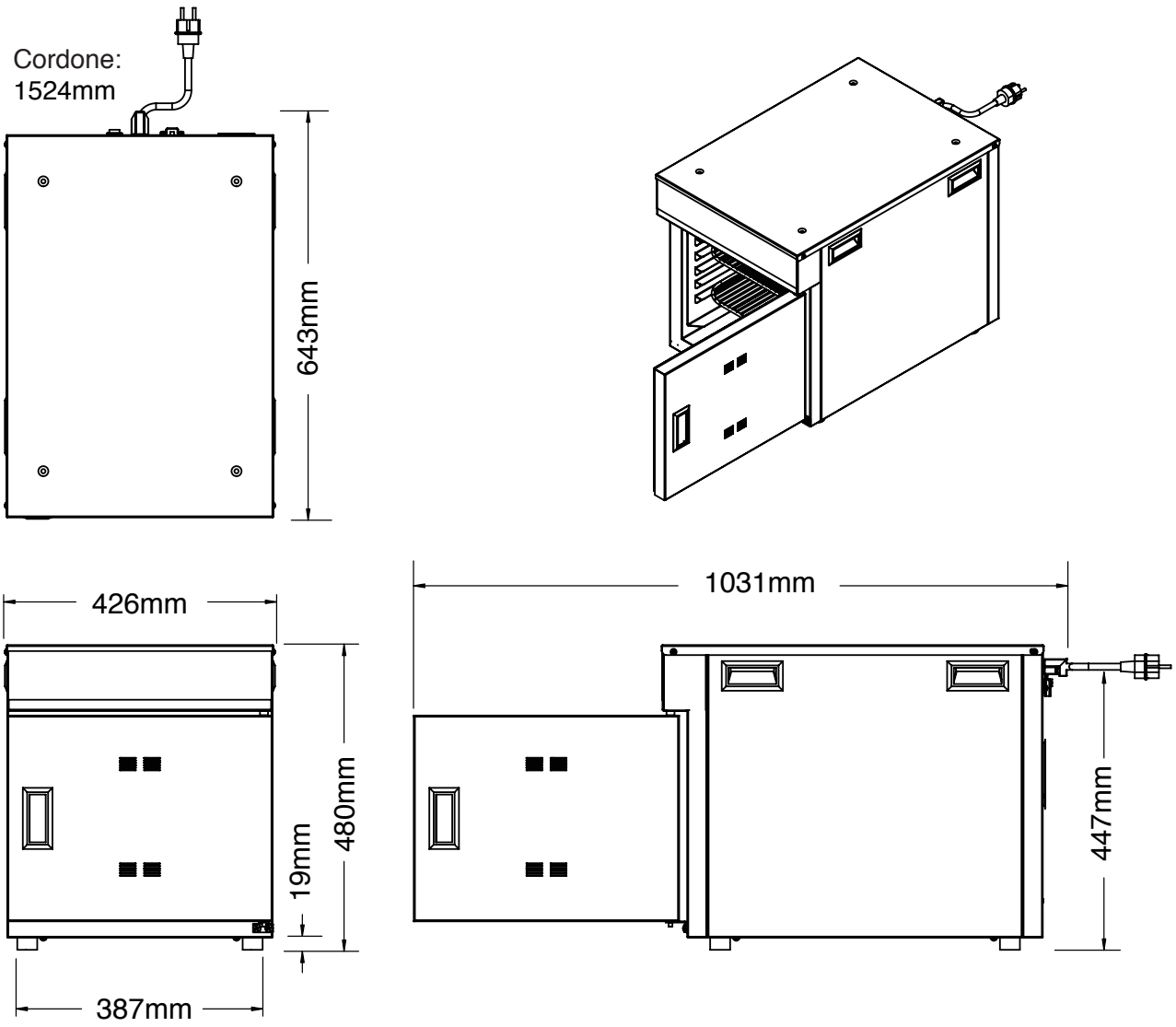
NOTA

L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegnere l'unità all'interruttore principale per 10 secondi e quindi riaccendere. Per maggiori informazione vedere il codice di errore E-60 nella sezione di individuazione e soluzione problemi del presente manuale.

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

300-TH/III

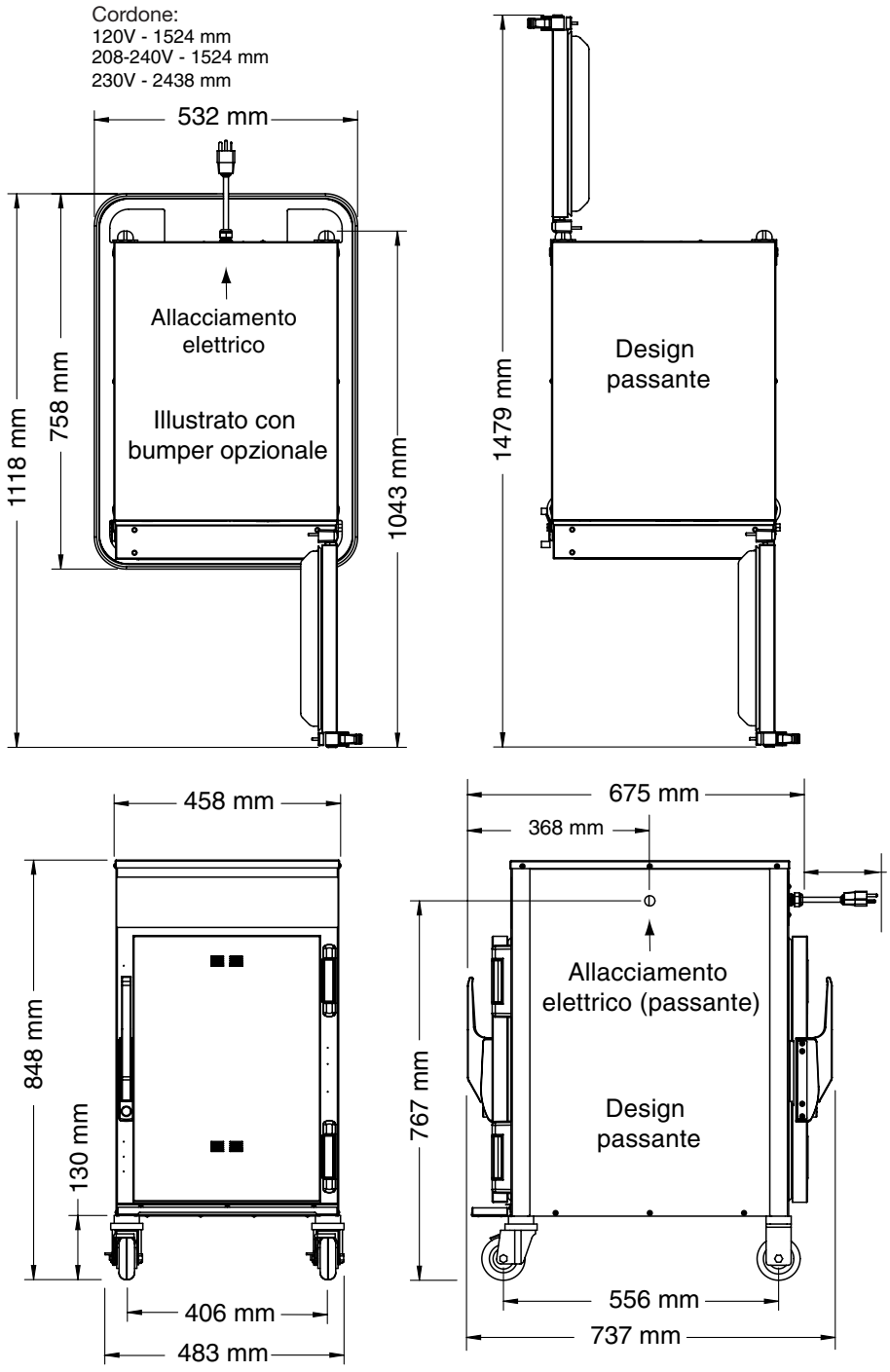


PESO	CAPACITÀ DEL PRODOTTO/PIATTO
NETTO: 31 kg	16 kg MASSIMO
SPEDIZIONE: CONTATTARE LA FABBRICA.	VOLUME MASSIMO: 28,5 L

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

500-TH/III



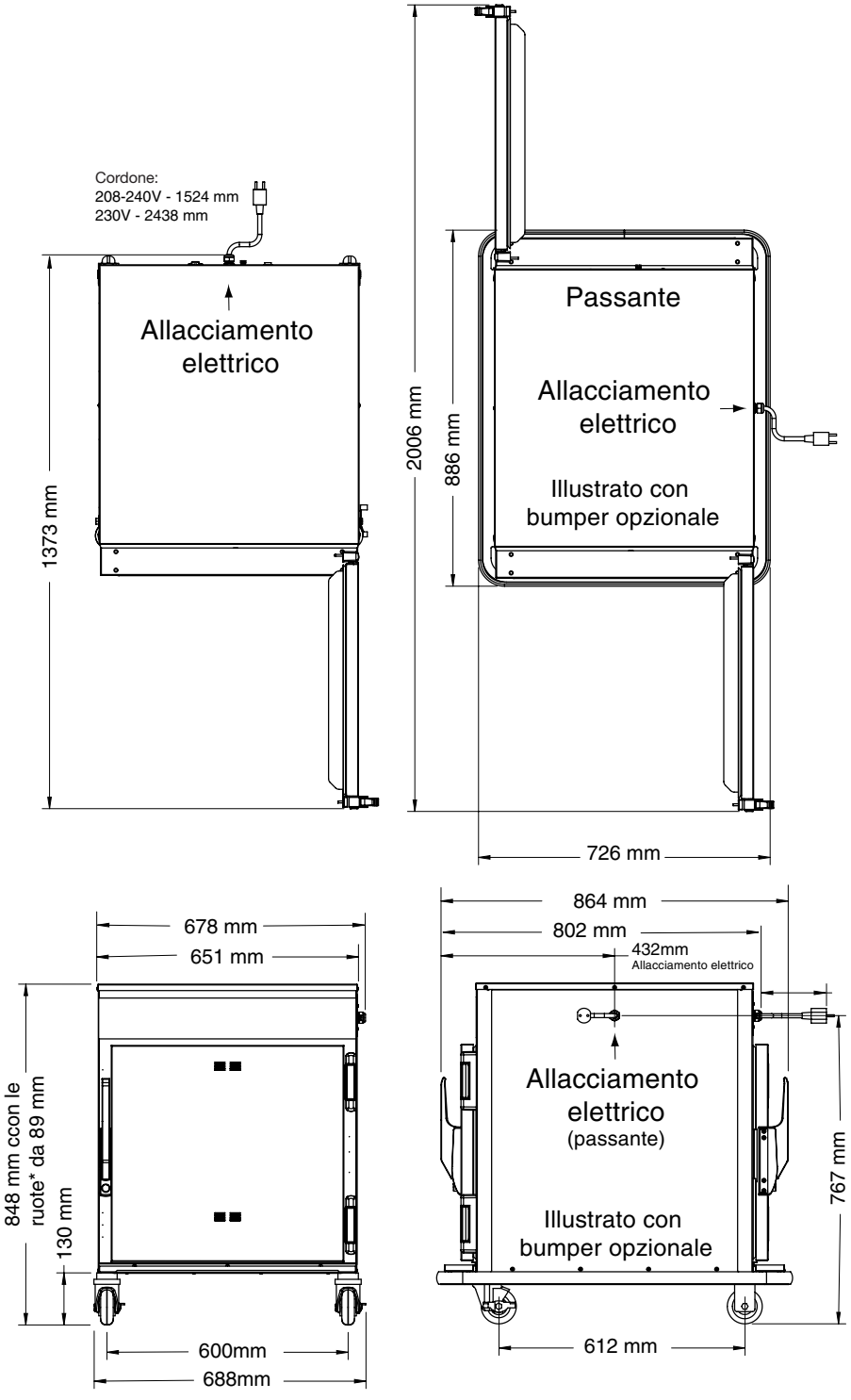
*804 mm - con le ruote opzionali di 64 mm
*897 mm - con le ruote opzionali di 127 mm
*860 mm - con le gambe opzionali di 152 mm

PESO	CAPACITÀ DEL PRODOTTO/PIATTO
NETTO: 57 kg CIRCA	18 kg MASSIMO
SPEDIZIONE: 68 kg	VOLUME MASSIMO: 38 L

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

750-TH/III



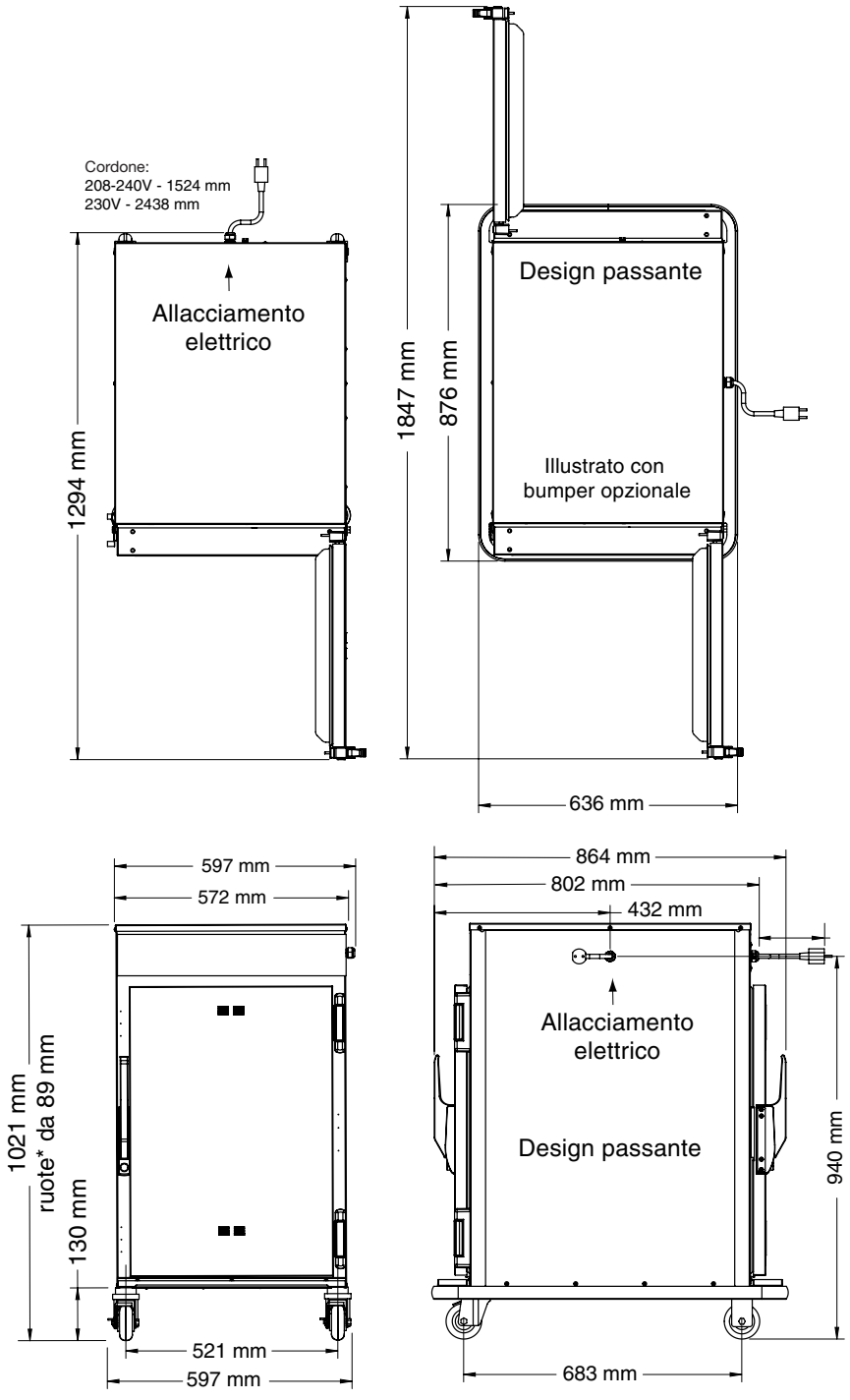
*826 mm - con le ruote opzionali di 64 mm
*894 mm - con le ruote opzionali di 127 mm
*857 mm - con le gambe opzionali di 152 mm

PESO	CAPACITÀ DEL PRODOTTO/PIATTO
NETTO: 87 kg CIRCA	45 kg MASSIMO
SPEDIZIONE: 117 kg	VOLUME MASSIMO: 95 L

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

1000-TH/III



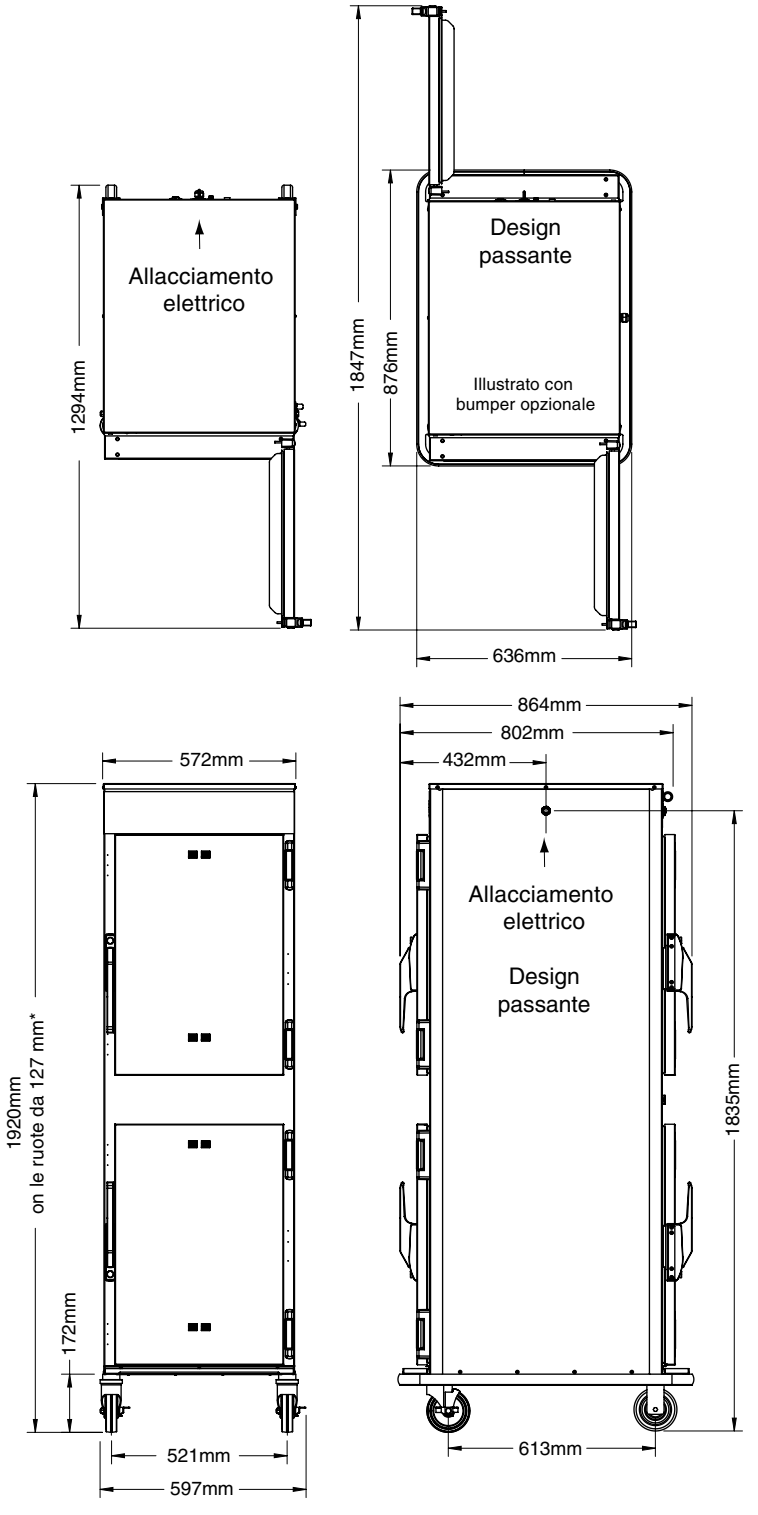
*981 mm, con le ruote opzionali di 64 mm
*1067 mm, con le ruote opzionali di 127 mm
*1063 mm, con le gambe opzionali di 152 mm

PESO	CAPACITÀ DEL PRODOTTO/PIATTO
NETTO: 102 kg CIRCA	54 kg MASSIMO
SPEDIZIONE: 125 kg	VOLUME MASSIMO: 76 L

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

1200-TH/III



*1877mm - con le ruote opzionali di 89 mm
*1897mm - con le gambe opzionali di 152 mm

PESO	**CAPACITÀ PRODOTTO/PIATTO** (PER SCOMPARTO)
NETTO: 182 kg CIRCA	54 kg MASSIMO
SPEDIZIONE: 196 kg	VOLUME MASSIMO: 57 L

INSTALLAZIONE

OPZIONI E ACCESSORI	300-TH/III	500-TH/III	750-TH/III	1000-TH/III	1200-TH/III
Bumper, tutto perimetro (NON DISPONIBILE CON LE RUOTE DI 64 mm)	—	5011161	5010371	5009767	5009767
Dispositivo di tenuta per scalco PRIME RIB ROTONDO PER MENSA	HL-2635	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Ruote: 2 RIGIDE, 2 GIREVOLI CON FRENO 127 mm 89 mm 76 mm 64 mm	 — — 5015323 —	 5004862 STANDARD — 5008022	 5004862 STANDARD — 5008022	 5004862 STANDARD — 5008022	 5004862 STANDARD — —
Serratura dello sportello con chiave	—	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Leccarda STANDARD CON SCARICO SENZA SCARICO PIÙ PROFONDA	 — — PN-2122	 14813 11898 —	 14831 11906 —	 5005616 11906 15929	 5005616 11906 15929
Data Logger HACCP (INSTALLATO ALLA FABBRICA)	5015563	—	—	—	—
Gambe, 152 mm, a flangia (SET DI QUATTRO)	—	5011149	5011149	5011149	5011149
Griglia del piatto, metallica - INSERTO PIATTO 457 x 660 MM	—	—	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Pannello di sicurezza con serratura a chiave	—	5013939	5013936	5013934	5013934
Ripiano, acciaio inossidabile FILO DI ACCIAIO, A INFILARE FILO DI ACCIAIO, PASSANTE PER COSTATI	 SH-2107 — —	 SH-2326 SH-2326 —	 SH-2324 SH-2327 SH-2743	 SH-2325 SH-2346 SH-29474	 SH-2325 SH-2346 SH-29474
Attrezzamento per impilare	—	5004864	5004864	5004864	—

INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI PER MONTARE UN'UNITÀ SOPRA L'ALTRA

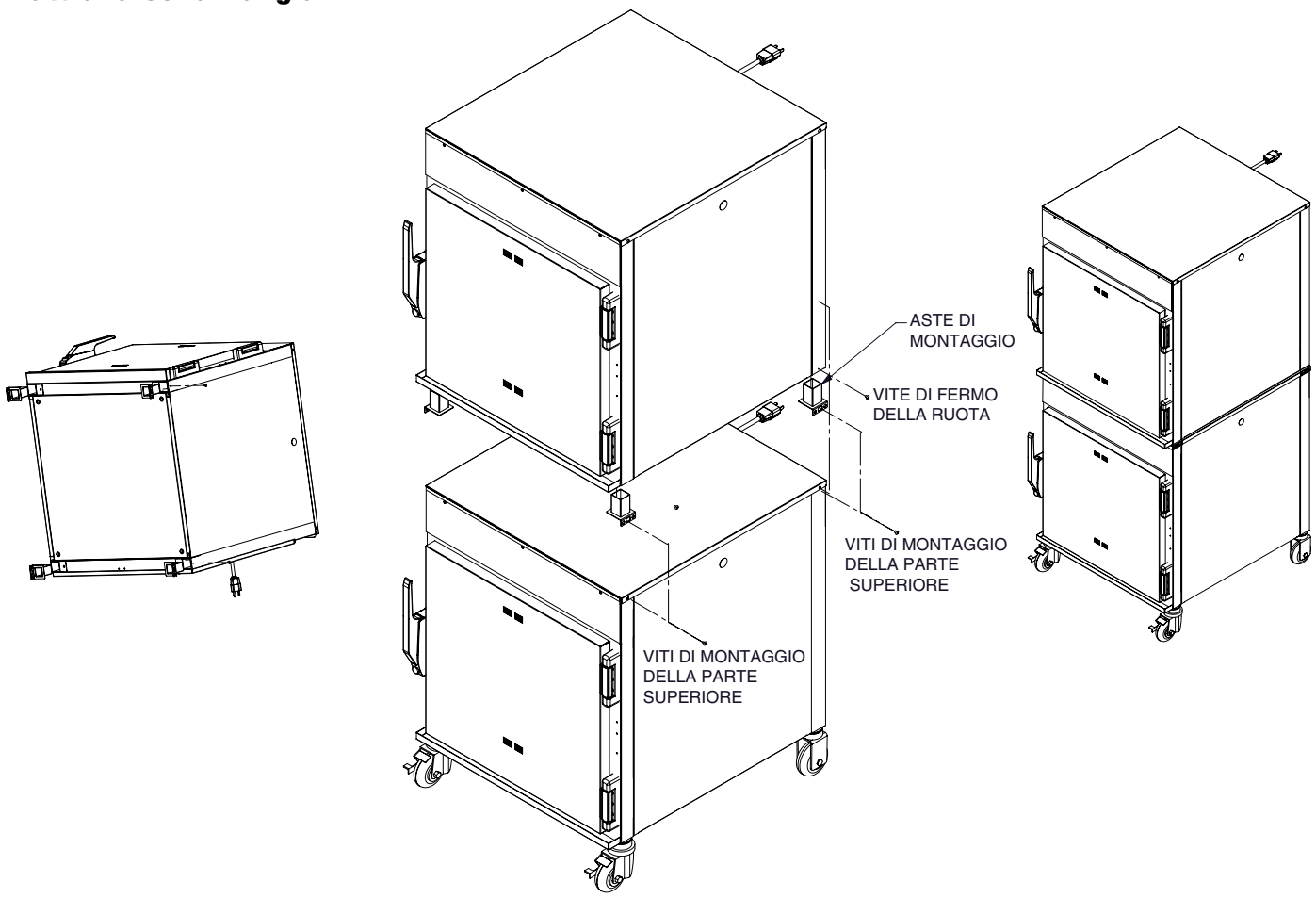
1) Se le due unità sono state spedite assieme dalla fabbrica, le ruote dell'unità superiore saranno già state rimosse. Un kit per montare le unità una sopra l'altra sarà includo nel materiale spedito.

Se occorre togliere le ruote: piegare l'unità e posarla sulla sua parte posteriore facendo attenzione a proteggere la boccola del cavo per evitare che venga in contatto con una superficie piana perché ciò potrebbe danneggiare l'area attorno alla boccola del cavo. Togliere le viti di fermo di ciascuna ruota. Estrarre le ruote dall'unità.

2) Con l'unità ancora sul lato posteriore, inserire le aste di montaggio nei quattro angoli dell'unità superiore. Fissare le aste di montaggio servendosi per ognuna di una delle viti e di due delle rondelle piatte include nel kit di montaggio.

Nota: La flangia sulle aste di montaggio deve essere rivolta verso l'esterno dell'unità.

3) Togliere le quattro viti di montaggio dalla parte alta dell'unità inferiore. Sistemare l'apparecchio superiore con le quattro aste di montaggio sopra l'unità inferiore. Centrare l'unità da davanti a dietro. Rimettere le quattro viti avvitandole sulle aste di montaggio attraverso la flangia.


ASTE DI MONTAGGIO
VITE DI FERMO DELLA RUOTA
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE
VITI DI MONTAGGIO DELLA PARTE SUPERIORE

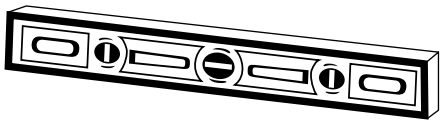
Configurazioni unità una sopra l'altra	
Modello	**Può essere accatastato con**
300-TH/III	300-TH/III o 300-S Non occorre nessuna ferramenta speciale. Basta allineare le svasature sulla parte alta e bassa delle unità. Prima di accatastare si consiglia di togliere i piedini all'unità superiore.
500-TH/III	500-TH/III, 500-TH-II o 500-S
750-TH/III	750-TH/III, 750-TH-II, 750-S, 767-SK o 767-SK/III
1000-TH/III	1000-TH/III, 1000-SK/III, 1000-SK/II o 1000-S

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni siano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.

LIVELLAMENTO



Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.

Si consiglia di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

NOTA: il mancato livellamento corretto di questo forno può causare funzionamento errato e produrrà una cottura non uniforme con parti dell'impasto che rimangono semiliquide.

REQUISITI DI TRATTENUTA — APPARECCHIO MOBILE

⚠ AVVERTENZA

PERICOLODISCOSSAELETTRICA.

L'apparecchio deve essere fissato alla struttura dell'edificio.

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

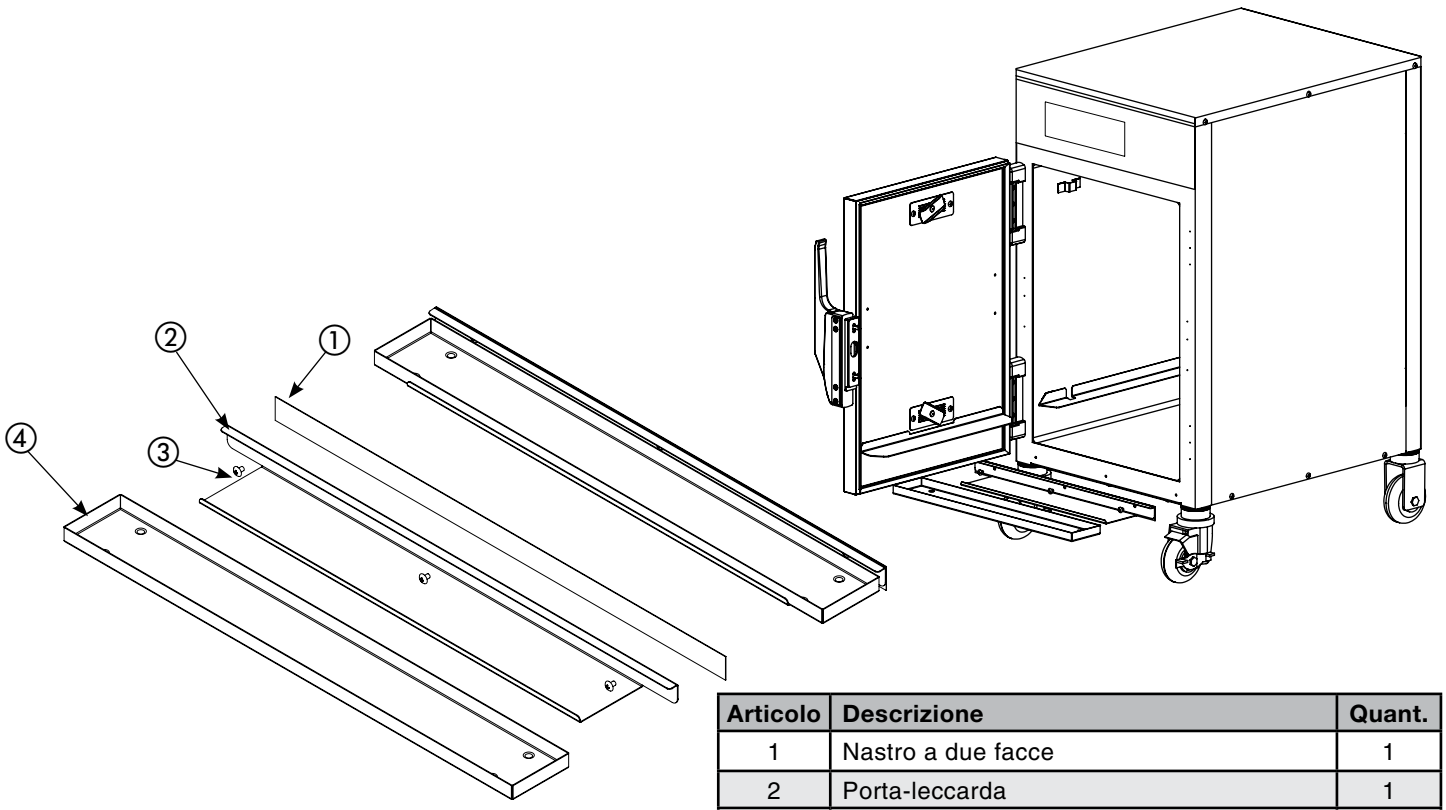
1. Altezza massima delle ruote 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

La flangia superiore dell'apparecchio è dotata di un connettore su cui si può montare un dispositivo di trattenuta. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.

INSTALLAZIONE

INSTALLAZIONE in sito

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA LECCARDA



Articolo	Descrizione	Quant.
1	Nastro a due facce	1
2	Porta-leccarda	1
3	Vite con testa a croce 8-32 x 1/4 di pollice	3
4	Leccarda	1

1. Praticare dei fori sul nastro a due facce ① attaccato alla parte posteriore del porta-leccarda ②.
2. Togliere il rivestimento del nastro a due facce ①.
3. Inserire le viti ③ attraverso i fori e fissare il supporto del porta-leccarda ② all'unità.
4. Facoltativo ma fortemente consigliato: per chiudere ermeticamente, applicare un filo di presellatura con silicone, adatto all'uso con alimenti, lungo il bordo superiore del porta-leccarda ②.
5. Sistemare la leccarda ④ nel porta-leccarda ②.

⚠ AVVERTENZA

LA MANCANZA DI UN'ADEGUATA INSTALLAZIONE DEL VASSOIO RACCOGLITORE PUÒ ESSERE O È CAUSA DI GRAVI DANNI ALL'APPARECCHIO E PUÒ PROVOCARE PERDITE PERICOLOSE CON CONSEGUENTI LESIONI ALLA PERSONA.

INSTALLAZIONE

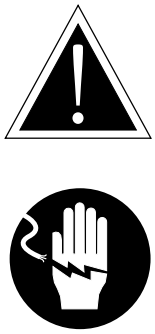
ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato. L'apparecchio deve essere messo a terra correttamente in osservanza del National Electrical Code (codice elettrico nazionale) e degli applicabili codici locali.

Inserire la spina dell'unità SOLO in una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che la spina possa essere raggiunta facilmente in caso di emergenza. A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "OFF" (spento) si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.

L'installazione di una presa corretta o di configurazione di presa o di impianto permanente devono essere eseguiti da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

PERICOLO



Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

INFORMAZIONI SULLE UNITÀ STANDARD INTERNAZIONALI:

Se l'unità non è dotata di cavo flessibile e spina, si dovrà incorporare nell'impianto permanente un dispositivo di scollegamento di tutti i poli approvato localmente che abbia una distanza di contatto di almeno 3 mm tra tutti i poli. Quando si usa un cavo senza spina, i conduttori verde/giallo dovranno essere collegati al terminale contrassegnato con il simbolo di terra. Se si usa una spina, la presa dovrà essere facilmente accessibile. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, usarne uno simile ottenuto presso il distributore.

Per le unità approvate CE: l'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo.

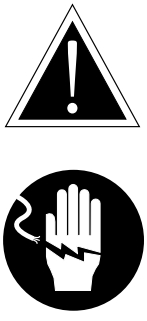
Modelli con cavo fisso:

I modelli con cavo fisso devono essere dotati di interruttore esterno di sconnessione su tutti i poli capace di fornire una separazione sufficiente dei contatti.

Quando si collega il prodotto tramite cordone di alimentazione, si deve usare un cordone resistente all'olio come H05RN o H07RN o equivalente.

NOTA: Quando è richiesto dalle norme locali a dagli standard CE, gli apparecchi devono essere collegati a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

PERICOLO



GLI APPARECCHI CHE NON SONO STATI DOTATI DI CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA FABBRICA DOVRANNO ESSERE FORNITI CON CAVO DI LUNGHEZZA SUFFICIENTE PER CONSENTIRE DI SPOSTARLI PER FARE LA PULIZIA.

I COLLEGAMENTI ELETTRICI DEVONO ESSERE EFFETTUATI DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO, CONFORMEMENTE ALLE NORME APPLICABILI IN MATERIA DI ELETTRICITÀ.

INSTALLAZIONE

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

300-TH/III

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	6,7	,80	NEMA 5-15P 15A-125V PLUG
230	1	50/60	2,7	,62	CEE 7/7 220-230V PLUG

500-TH/III

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20 P SPINA 20 A - 125 V
208	1	60	11,2	2,7	CORDONE,
240	1	60	12,5	3,0	SENZA SPINA
230	1	50/60	12,0	2,8	CEE 7/7 SPINA 220-230 V

750-TH/III

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
208	1	60	14,0	2,9	CORDONE,
240	1	60	16,0	3,9	SENZA SPINA
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 SPINA 220-230 V

1000-TH/III

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
208	1	60	14,0	2,9	CORDONE,
240	1	60	16,0	3,9	SENZA SPINA
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 SPINA 220-230 V

1200-TH/III

TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
208	1	60	29,0	6,1	SENZA CORDONE
240	1	60	33,3	8,0	O SPINA
230	1	50/60	28,7	6,6	SENZA CORDONE O SPINA

1200-TH/III - UK SOLO

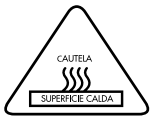
TENSIONE	FASE	CICLI/Hz	A	kW	CORDONE E SPINA
230	1	50/60	21,5	4,9	SENZA CORDONE O SPINA

Gli schemi d'impianto sono situati all'interno del coperchio dell'unità.

ISTRUZIONI OPERATIVE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

CAUTELA



DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.

Il forno di cottura e mantenimento Alto-Shaam è previsto per l'uso in imprese commerciali da parte di personale operativo qualificato familiare con la finalità, le restrizioni e i pericoli associati con questo apparecchio. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

AVVIAMENTO

PRIMA DEL PRIMO USO:

Le superfici interne del forno devono essere riscaldate per eliminare gli oli di superficie e il corrispondente odore che si produce la prima volta che si usa il forno.

1. Pulire i ripiani a griglia, i montaggi laterali e il completo interno del forno con un panno umido pulito. Installare i montaggi laterali, i ripiani del forno e la leccarda esterna. I ripiani vanno montati con il bordo curvato rivolto verso la parte posteriore del forno. Inserire la leccarda sulla superficie di fondo interna del forno.

2.
- Chiudere gli sportelli del forno
- Premere e rilasciare il tasto ON/OFF (acceso/spento) del comando.
- Premere il tasto COOK (cottura).
- Premere i tasti freccia su e giù per impostare la temperatura di cottura su 149 °C.

3.
- Premere il tasto TIME (tempo).
- Premere i tasti freccia su e giù per impostare il tempo di cottura su 2 ore circa.
- Lasciare che il forno funzioni per circa 2 ore o finché non si sente più nessun odore.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

SEGNALI ACUSTICI

SEGNALE ACUSTICO DEL FORNO incida risposte, cambiamenti di modalità e condizioni di errore.

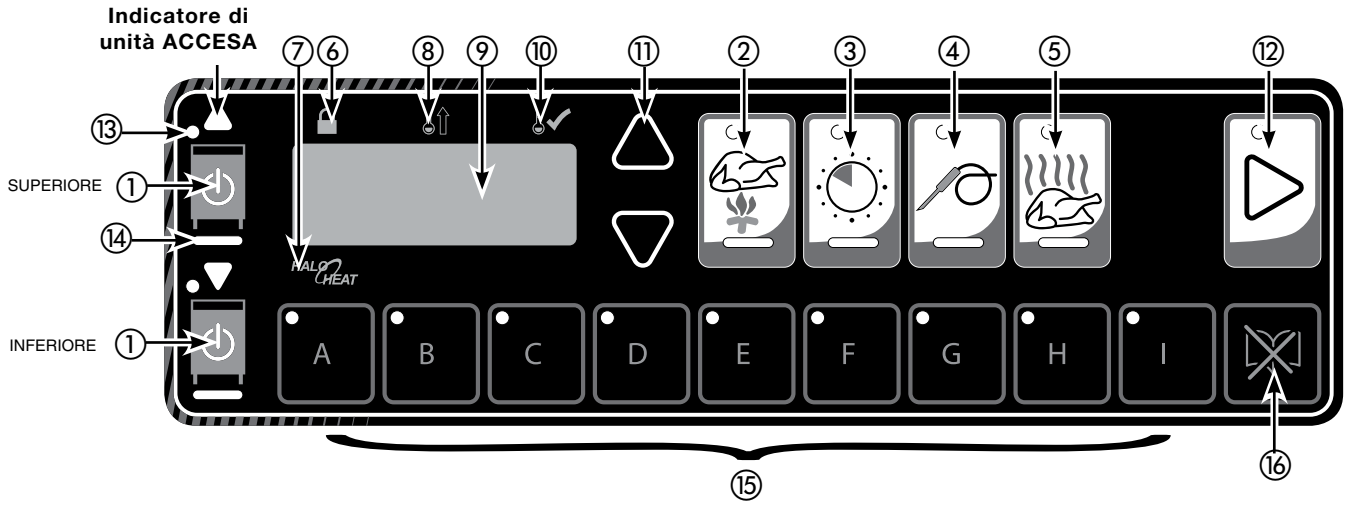
Un segnale acustico breve: conferma che un tasto è stato premuto.

Due segnali acustici brevi: segnale informativo che indica che c'è stato un cambiamento, ad esempio la modifica di un volume, della scala di temperatura, ecc. da parte dell'utente.

Tre segnali acustici brevi: indicano che il preriscaldamento del forno è terminato, che la sonda ha superato il punto di regolazione dell'affumicatura a freddo, che lo sportello è rimasto aperto troppo a lungo o che il comando è sbloccato.

Quattro segnali acustici brevi: indicano un errore. Vedere la sezione sull'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale.

ISTRUZIONI OPERATIVE



FUNZIONI DI COMANDO

1. **Tasto on/off (acceso/spento)**
   Il tast on/off (acceso/spento) del comando attiva/disattiva le funzioni del pannello di comando. Se manca la corrente mentre l'unità è in uso, l'indicatore luminoso on/off (acceso/spento) lampeggia. Per annullare, premere e rilasciare il tasto.
2. **Tasto Cook (cottura): intervallo di temperaturada 93 a 325 °C**
   Serve a selezionare la modalità di cottura e per cambiare l'impostazione della temperatura di cottura.
3. **Tasto Time (tempo): il tempo massimo è di 24 ore**
   Serve a selezionare il tempo di cottura e per cambiare l'impostazione del tempo.
4. **Tasto Probe (sonda): intervallo di temperatura da 10 a 91 °C**
   Serve a selezionare la modalità di temperatura interna del prodotto e per cambiare l'impostazione della temperatura della sonda.
5. **Tasto Hold (mantenimento): intervallo di temperatura da 15 a 96 °C**
   Serve a selezionare la modalità di mantenimento del cibo e per cambiare l'impostazione della temperatura di mantenimento.
6. **Spia di comando bloccato**
   Quando è illuminato, questo simbolo indica che le impostazioni usate per la sequenza di cottura sono bloccate e non possono essere modificate.
7. **Indicatore Halo Heat**
   In fase di preriscaldamento del forno, l'indicatore Halo Heat si illumina e rimane acceso fisso fino a quando il forno non ha raggiunto la temperatura di cottura impostata. Quando la temperatura si è stabilizzata, l'indicatore si accende di tanto in tanto quando il forno richiede ulteriore riscaldamento.
8. **Spia di preriscaldamento del forno**
   Si accende finché il forno non è stato riscaldato o non è in modalità di pronto.
9. **Display a LED**
   Visualizza la temperatura dell'aria all'interno del forno, la temperatura della sonda interna del prodotto, il tempo o modifica, assieme ad altri tasti, le impostazioni originali di temperatura di cottura, mantenimento e sonda. Il display visualizza anche varie informazioni di programmazione e a carattere diagnostico.
10. **Spia luminosa Ready (pronto)**
    Si illumina quando il forno ha terminato il preriscaldamento.
11. **Freccia su e freccia giù**
    Servono ad aumentare o diminuire il tempo impostato e le impostazioni di temperatura di cottura, mantenimento e sonda.
12. **Tasto Start (avvio)**
    Serve ad avviare una sequenza di modalità selezionata, quando viene *premuto e rilasciato*. Si può arrestare il funzionamento in qualunque momento *premendo e tenendo premuto* il tasto Start (avvio) finché non si sente un segnale acustico.
13. **Spie luminose verdi**
    Situato all'interno di ogni tasto funzione, l'indicatore luminoso verde serve a ricordare all'operatore di eseguire un'azione ulteriore, e identifica anche la modalità operativa attuale.
14. **Spie luminose di colore ambra**
    Situati sotto i tasti Cook (cottura), Time (tempo), Probe (sonda) e Hold (mantenimento), questi indicatori si illuminano per indicare la modalità operativa corrente e consentire all'operatore di identificare le informazioni attualmente visualizzate sul display a LED.
15. **Tasti programma Preset (preimpostato)**
    L'unità è dotata di memoria per salvare e usare sino a otto programmi di cottura preimpostati dall'operatore per prodotti specifici (da A ad H). I abilita le capacità di bloccaggio.
16. **Tasto Cancel (annulla)**
    Serve a eliminare un programma dalla memoria.

IMPORTANTE

Non usare il forno se i comandi non funzionano in modo corretto. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

ISTRUZIONI OPERATIVE

CARATTERISTICHE OPERATIVE E FUNZIONI

Per fermare un'operazione in qualsiasi momento: premere e tenere premuto il tasto START (avvio) sino a quando il comando non emette un segnale acustico per due secondi per indicare che l'operazione è stata annullata. Il forno rimarrà sotto tensione.

Per disattivare il pannello di comando del forno: premere e tenere premuto il tasto ON/OFF (acceso/spento) sino a quando il forno non emette un segnale acustico. L'indicatore luminoso ON/OFF (acceso/spento) si spegnerà.

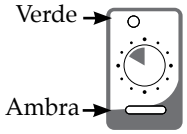
Indicatore di sportello aperto: il display lampeggerà la scritta "door" (sportello) e un triplice segnale acustico avvertirà l'utente. Premere il tasto ON/OFF (acceso/spento) per confermare l'errore e silenziare il triplice segnale acustico.

Tasti freccia:

Le impostazioni di ***Cook (cottura), Hold (mantenimento) e Probe (sonda)*** termica, e quella di ***Time*** (tempo), possono essere regolate premendo i tasti ***freccia***. Premendo e rilasciando i tasti ***freccia*** si modificano le impostazioni in incrementi di un'unità. Per modificare le impostazioni più rapidamente premere e tenere premuto il tasto ***freccia***. Quando un'impostazione raggiunge un valore divisibile per 10, il valore inizierà ad aumentare in incrementi di 10.

Indicatori luminosi verde e di colore ambra:

Ogni tasto programma comprende una spia verde che indica al programmatore la richiesta per ulteriore programmazione o lo stato operativo corrente del forno.



I tasti COOK (COTTURA), TIME (TEMPO), PROBE (SONDA), e HOLD (MANTENIMENTO) comprendono un indicatore luminoso di colore ambra che indica le informazioni visualizzate.

Rilevatore di corrente mancante:

Se, per una ragione qualsiasi, la corrente dovesse mancare durante la cottura, la centralina conserva in memoria le condizioni operative programmate. Quando la corrente ritorna, la centralina riprende a funzionare dal punto in cui si è verificata l'interruzione e l'indicatore luminoso ON/OFF (acceso/spento) lampeggerà per indicare che si è verificato un tale evento. L'operatore può confermare la mancanza di corrente premendo il tasto ON/OFF (acceso/spento). Premendo il tasto si visualizza per quanto tempo l'alimentazione è stata spenta. Il comando smetterà di contare il tempo in cui l'alimentazione è stata spenta, quando lo è stata per più di 24 ore.

NOTA: ***Se si verificata questa eventualità si consiglia fortemente di accertarsi che il cibo sia commestibile in accordo con le regole sanitarie locali.***

Impostazione della data e dell'ora:

Tutti gli scomparti del forno devono essere SPENTI.

Impostazione dell'anno: premere e tenere premuto il tasto "A" per tre secondi. Per impostare l'anno premere i tasti freccia SU/GIÙ.

Impostazione dell'ora (HH:mm): premere e tenere premuto il tasto "B" per tre secondi. Per impostare l'ora premere i tasti freccia SU/GIÙ.

Impostazione del mese e del giorno (MM.dd): premere il tasto "C" per tre secondi. Per impostare il mese e il giorno premere i tasti freccia SU/GIÙ.

ISTRUZIONI OPERATIVE

CARATTERISTICHE OPERATIVE E FUNZIONI

Display temperatura minima/massima sonda:

Per vedere la temperatura minima o massima registrata dalla sonda, quando si cuoce con la sonda, premere i seguenti tasti con la sonda inserita nel prodotto:

Temperatura massima: Premere il tasto PROBE (sonda) e la FRECCIA SU allo stesso tempo.

Temperatura minima: Premere il tasto PROBE (sonda) e la FRECCIA GIÙ allo stesso tempo.

Uso della sonda:

Quando la sonda rimane inserita nella staffa della sonda, il display a LED della temperatura indica il valore dell'aria ambiente all'interno del forno. Per usare la sonda per la cottura, toglierla dalla staffa e pulirla per tutta la sua lunghezza con un tampone monouso imbevuto d'alcol per pulirla e sanitizzarla prima dell'uso.

Solo la punta della sonda rileva la temperatura interna del prodotto e pertanto è importante posizionare la punta in modo corretto nel prodotto per leggere un valore di temperatura interna accurato. Spingere la sonda a metà nel prodotto posizionando la punta al centro della sua massa. Quando si inserisce la sonda in cibi solidi, come arrosto di carne o petto di pollame, spingere la sonda all'interno da una posizione diritta in basso o da un lato alla posizione centrale. Quando si mette la sonda in un prodotto liquido o semiliquido, fissare il cavo della sonda in modo da tenerla in posizione corretta. Non permettere che la punta della sonda tocchi i bordi, il fondo o i lati del contenitore. Fissare con nastro il cavo all'orlo o al bordo del contenitore.

NOTA: quando si cuoce con la sonda, inserire la sonda nell'alimento crudo dopo dopo che il forno si è riscaldato.

ASPETTARE UN INTERO MINUTO per consentire alla sonda termica di scendere alla temperatura interna dell'alimento. Premere il pulsante di avvio per iniziare il processo di cottura dopo il tempo di adeguamento della temperatura della sonda. Una lettura errata del valore della temperatura interna del prodotto imposterà il forno sulla temperatura di mantenimento.

Taratura della sonda:

1. Per controllare la taratura della sonda del prodotto, porre la sonda in un bicchiere di acqua ghiacciata.
2. Dopo avere aspettato che la temperatura si equilibri, premere il tasto della sonda per cinque (5) secondi. Controllare che la lettura sia 0 °C.
3. Se si rende necessaria la taratura, l'unità deve essere accesa in modalità di mantenimento. Dalla condizione di spento, accendere l'unità. L'unità inizierà a funzionare in modalità accesa di mantenimento; premere il tasto della sonda per otto (8) secondi fino a quando l'unità emette due segnali acustici e la temperatura è visualizzata. Regolare la temperatura della sonda in modo da uguagliare quella del termometro indipendente, premendo i tasti freccia su e giù per aumentare o diminuire la temperatura. Ripetere il punto 2 per verificare.
4. Ripetere i punti 1 e 2 per verificare la taratura della sonda quanto necessario.

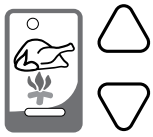
Cottura sous-vide:

Con il forno in modalità di preriscaldamento, premere e tenere premuto il tasto della sonda. Dopo 5 secondi viene visualizzato "SouS", in modalità sous-vide, o "rE9", in modalità di sonda regolare. Se si desidera cambiare modalità, continuare a tenere premuto il tasto della sonda per altri tre secondi e la scelta cambia.

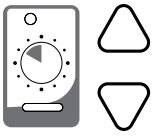
ISTRUZIONI OPERATIVE

Istruzioni di cottura/mantenimento

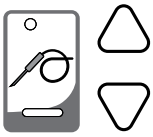
Premere e rilasciare il tasto di comando On/Off (acceso/spento). Il forno emetterà segnali acustici per un secondo e la tensione all'unità verrà segnalata dall'indicatore luminoso verde situato nell'angolo in alto a sinistra del tasto On/Off (acceso/spento). Il forno inizierà a funzionare in modalità di mantenimento. La spia colore ambra di Mantenimento sarà accesa e il display visualizzerà l'ultima temperatura di mantenimento impostata.



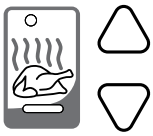
***Per impostare la temperatura di cottura*:** premere il tasto Cook (cottura). La spia di preriscaldamento del forno si accenderà e il display visualizzerà l'ultima temperatura di cottura impostata. Per modificare la temperatura di cottura, premere i tasti freccia Su o Giù.



Per cuocere a tempo: premere il tast Time (tempo). La spia verde Time (tempo) si accenderà e il display visualizzerà l'ultimo tempo di cottura impostato. Per modificare il tempo di cottura, premere i Tasti freccia Su o Giù. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata e il tempo trascorso.



Se si cuoce usando la sonda: premere il tasto Probe (sonda). La spia verde Probe (sonda) si accenderà e il display visualizzerà l'ultimo valore impostato per la temperatura interna del prodotto. Per modificare la temperatura impostata, premere i tasti freccia Su o Giù. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata, il tempo trascorso e la temperatura della sonda.



***Per impostare la temperatura di mantenimento*:** premere il tasto Hold (mantenimento). La spia verde di cottura rimarrà accesa. Per modificare la temperatura di mantenimento, premere i Tasti freccia Su o Giù. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura di mantenimento e il tempo in cui il prodotto è stato tenuto in modalità di mantenimento. Il forno rimarrà in modalità Hold (mantenimento) sino a quando non si preme il tasto On/Off (acceso/spento).

Premere il tasto Start (avvio) per iniziare il ciclo di cottura.

Cottura/mantenimento con i tasti di menu preimpostati

Premere il tasto Preset (preimpostato) desiderato (da A ad H) I tasti Preset (preimpostato) con la spia verde accesa sono quelli che corrispondono a un programma di cottura memorizzato. Il forno entrerà immediatamente in modalità di preriscaldamento. Il forno emetterà segnali acustici di tanto in tanto quando si è riscaldato allo stato di pronto, e sia la spia di Ready (pronto) che quella di Start (avvio) si accenderanno. Per programmare un tasto di menu preimpostato, vedere **Programmazione di un Prese** (preimpostato) nel presente manuale.

Premere il tasto Start (avvio) per iniziare il ciclo di cottura.

CAUTELA

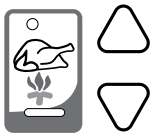
PER MANTENERE SICURI I LIVELLI DI TEMPERATURA, NON INSERIRE MAI NEL FORNO ALIMENTI FREDDI PER ESSERE SCONGELATI O RISCALDATI MENTRE VI SONO ALIMENTI CALDI.

ISTRUZIONI OPERATIVE

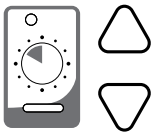
Programmazione di preimpostazioni

Selezionare il prodotto da programmare e cominciare la programmazione con la potenza di controllo del forno su OFF.

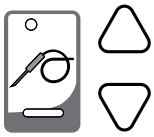
Premere e rilasciare il tasto di comando ON/OFF (acceso/spento). Il forno emetterà segnali acustici per un secondo e la tensione all'unità verrà segnalata dall'indicatore luminoso verde situato nell'angolo in alto a sinistra del tasto ON/OFF (acceso/spento). Il forno inizierà a funzionare in modalità di mantenimento. La spia colore ambra di MANTENIMENTO sarà accesa e il display visualizzerà l'ultima temperatura di mantenimento impostata.



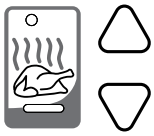
***Per impostare la temperatura di cottura*:** premere il tasto COOK (cottura). La spia di preriscaldamento del forno si accenderà e il display visualizzerà l'ultima temperatura di cottura impostata. Per modificare la temperatura di cottura, premere i tasti freccia SU o GIÙ.



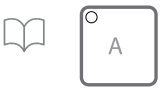
***Per cuocere a tempo*:** premere il tasto TIME (tempo). La spia verde TIME (tempo) si accenderà e il display visualizzerà l'ultimo tempo di cottura impostato. Per modificare il tempo di cottura, premere i Tasti freccia SU o GIÙ. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata e il tempo trascorso.



Se si cuoce usando la sonda: premere il tasto PROBE (sonda). La spia verde PROBE (sonda) si accenderà e il display visualizzerà l'ultimo valore impostato per la temperatura interna del prodotto. Per modificare la temperatura impostata, premere i tasti freccia SU o GIÙ. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura impostata, il tempo trascorso e la temperatura della sonda.



***Per impostare la temperatura di mantenimento*:** premere il tasto HOLD (mantenimento). La spia verde di cottura rimarrà accesa. Per modificare la temperatura di mantenimento, premere i Tasti freccia SU o GIÙ. Il display visualizzerà alternativamente la temperatura di mantenimento e il tempo in cui il prodotto è stato tenuto in modalità di mantenimento. Il forno rimarrà in modalità HOLD (mantenimento) sino a quando non si preme il tasto ON/OFF (acceso/spento).



Selezionare la lettera per codificare il programma di cottura che usa le impostazioni appena definite. Premere e tenere premuto per due secondi il tasto PRESET (preimpostato). Quando la preimpostazione è stata salvata, si sentirà un segnale acustico di un secondo e la spia luminosa della preimpostazione si accenderà.

Nota: si può programmare solo una preimpostazione alla volta. Si possono impostare preimpostazioni supplementari se lo si desidera, ma l'unità deve essere fermata e riavviata spegnendo e riaccendendo l'alimentazione della cavità o premendo il tasto START/STOP (Avvio/Fermata). L'ultimo tasto PRESET (preimpostato) utilizzato sarà la sequenza di esecuzione di cottura per il seguente prodotto da programmare. Si possono cambiare le impostazioni per il prodotto seguente e quindi selezionare un tasto lettera preimpostazione diverso.

Eliminazione di preimpostazioni

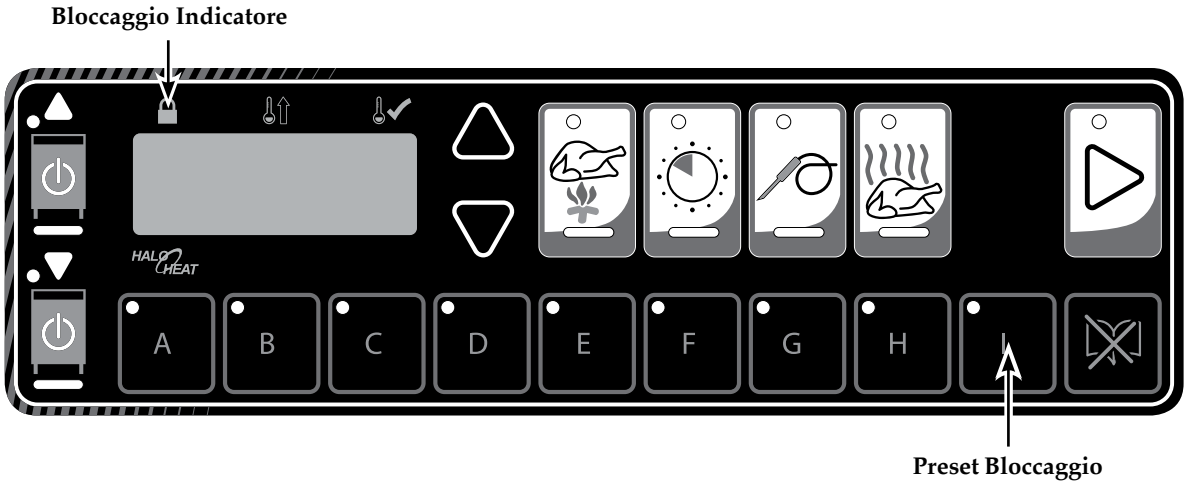
Per eliminare un programma il forno deve essere sotto tensione in modalità di mantenimento o di preriscaldamento. Il forno non può essere in esecuzione di un programma di menu PRESET (preimpostato).

Con il forno sotto tensione in modalità di mantenimento o di preriscaldamento, premere e tenere premuti per due secondi il tasto CANCEL (annulla) e l'opportuno tasto lettera PRESET (preimpostato) da cancellare. Quando il programma preimpostato è stato cancellato, il forno emetterà un segnale acustico per un secondo.

IMPORTANTE - Dopo avere memorizzato un programma specifico per un prodotto in corrispondenza di un tasto lettera è importante prendere nota per iscritto della lettera e del prodotto programmati. La scheda dei menu (PE-23384) serve a questo scopo.

ISTRUZIONI OPERATIVE

OPZIONI PER L'UTENTE



Bloccaggio e sbloccaggio dei tasti PRESET

I tasti PRESET da A ad H possono venire bloccati per evitare la memorizzazione, modificazione o eliminazione di programmi.

Per bloccare i Tasti PRESET, premere e tenere premuto il tasto "I" finché il forno non emette un segnale acustico. Rilasciare il tasto "I". La spia verde del tasto "I" si accenderà. A questo punto i tasti del forno PRESET da A ad H sono bloccati.

Nota: Questo bloccaggio blocca solamente i tasti del forno PRESET da A ad H in modo da consentire l'uso del forno con i tasti non programmati delle modalità Cook (cottura), Probe (sonda) o Hold (mantenimento).

Per sbloccare i Tasti delle PREIMPOSTAZIONI, premere e tenere premuto per due secondi il tasto CANCEL (annulla) assieme al tasto "I" fino a quando la spia luminosa del tasto "I" smette di essere accesa. Rilasciare tutti i tasti. A questo punto i tasti preimpostati del forno sono sbloccati.

Bloccaggio e sbloccaggio del quadro di comando

Il quadro di comando può essere bloccato in qualsiasi momento per evitare un cambiamento accidentale o involontario delle impostazioni.

Per bloccare il quadro di comando, ***premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA SU e quindi premere il tasto ON/OFF (acceso/spento). Si sentirà un breve segnale acustico e la spia di quadro bloccato si accenderà. Rilasciare tutti i tasti. A questo punto il quadro di comando del forno è bloccato.

Nota: Il quadro di comando è completamente bloccato fatta eccezione per i tasti ON/OFF (acceso/spento) e FRECCIA. A questo punto non si potranno disattivare i comandi del forno.

Per sbloccare il quadro di comando, ***premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA GIÙ e quindi premere il tasto ON/OFF (acceso/spento). Si sentiranno due brevi segnali acustici e la spia di quadro bloccato si spegnerà. Rilasciare tutti i tasti. Il quadro di comando è ora sbloccato e pronto per l'uso normale.

Selezione di gradi Fahrenheit o centigradi

Con il controllo in ***modalità spento, premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA SU sino a quando il display non mostra la selezione corrente. Premere i tasti su o giù per passare da un'opzione all'altra e viceversa. Dopo ogni modifica si deve rilasciare il tasto. Il display si deve azzerare prima che la procedura possa essere ripetuta.

Selezione di volume dei segnali acustici

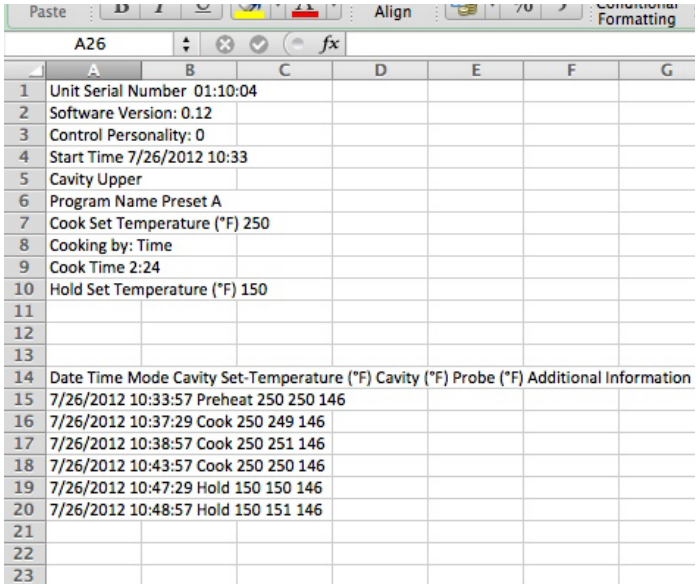
Con il comando in ***modalità off (spento), premere e tenere premuto*** il tasto FRECCIA GIÙ finché il display non mostra uno dei 4 livelli di volume (0 è MUTO, ossia il più basso, e 3 è il più alto). Dopo ogni modifica, il pulsante deve essere rilasciato e il display si deve azzerare prima di poter ripetere il procedimento per selezionare un livello di volume diverso. ACCENDERE l'unità e quindi SPEGNERLA di nuovo per memorizzare il punto di regolazione desiderato.

ISTRUZIONI OPERATIVE

HACCP

Data logger, documentazione di HACCP – opzionale

Questo forno soddisfa i requisiti del criterio HACCP ufficiale e fornisce campionatura automatica, mantenimento di dati, convalida del punto di regolazione, ricetta impiegata, date e ora. Questi dati sono conservati per gli ultimi 30 giorni. Le informazioni possono essere visualizzate sullo schermo o scaricate su di una memoria USB e quindi copiate sul computer. Il formato del file è a variabili separate dalla virgola (*.csv) che può essere aperto facilmente usando un'applicazione per foglio elettronico.

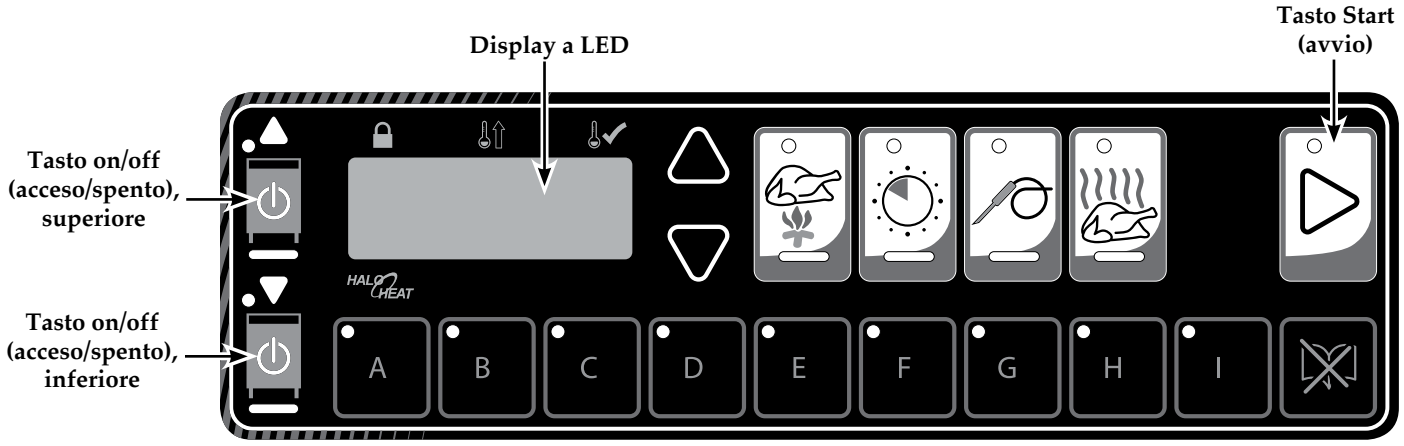


	A	B	C	D	E	F	G
1	Unit Serial Number 01:10:04						
2	Software Version: 0.12						
3	Control Personality: 0						
4	Start Time 7/26/2012 10:33						
5	Cavity Upper						
6	Program Name Preset A						
7	Cook Set Temperature (°F) 250						
8	Cooking by: Time						
9	Cook Time 2:24						
10	Hold Set Temperature (°F) 150						
11							
12							
13							
14	Date Time Mode Cavity Set-Temperature (°F) Cavity (°F) Probe (°F) Additional Information						
15	7/26/2012 10:33:57 Preheat 250 250 146						
16	7/26/2012 10:37:29 Cook 250 249 146						
17	7/26/2012 10:38:57 Cook 250 251 146						
18	7/26/2012 10:43:57 Cook 250 250 146						
19	7/26/2012 10:47:29 Hold 150 150 146						
20	7/26/2012 10:48:57 Hold 150 151 146						
21							
22							
23							

Esempio di dati HACCP

Scaricamento dei dati raccolti::

1. Tutti gli scomparti del forno devono essere SPENTI.
2. Si consiglia di utilizzare una memoria USB completamente priva di dati. Togliere la copertura della porta USB situata sul lato destro del quadro di comando e inserire l'unità flash USB. Il display visualizza "Usb". Se il display non visualizza "Usb" provare di nuovo con un'unità diversa o chiamare l'Assistenza di Alto-Shaam.
3. Premere e tenere premuto il tasto START (avvio) fino a quando il display non visualizza "Ξ XYZ". Il numero all'estrema destra rappresenta la percentuale di scaricamento completata. L'indicatore luminoso del tasto START (avvio) lampeggia mentre i dati sono scaricati. Quando il display indica "Ξ 100", lo scaricamento è terminato.
4. Togliere l'unità flash USB e rimettere a posto la copertura della porta USB. Quando la memoria USB è rimossa, il forno emette un segnale acustico per 1 secondo per confermare che l'unità è stata tolta.



LINEE GUIDA GENERALI PER IL MANTENIMENTO

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

Quando il prodotto viene rimosso da un ambiente di cottura ad alta temperatura per trasferimento immediato a un apparecchio alla temperatura più bassa richiesta per il suo mantenimento, si può formare condensazione sul suo esterno e all'interno delle confezioni di plastica usate in situazioni di self-service. Questo problema viene alleviato se si permette che il prodotto si liberi del vapore iniziale e del calore prodotti dall'alta temperatura di cottura. Tuttavia, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 93 °C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO

CARNE	CENTIGRADI
ARROSTO DI MANZO — Al sangue	54 °C
ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto	68 °C
PUNTA DI PETTO DI MANZO	71 — 79 °C
CORN BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
PRIME RIB — Al sangue	54 °C
BISTECCA— Alla griglia/in padella	60 — 71 °C
COSTATI — Manzo o maiale	71 °C
VITELLO	71 — 79 °C
PROSCIUTTO	71 — 79 °C
MAIALE	71 — 79 °C
AGNELLO	71 — 79 °C
POLLAME	
POLLO — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ANATRA	71 — 79 °C
TACCHINO	71 — 79 °C
IN GENERALE	71 — 79 °C
PESCE/FRUTTI DI MARE	
PESCE — Fritto/al forno	71 — 79 °C
ARAGOSTA	71 — 79 °C
GAMBERO — Fritto	71 — 79 °C
ARTICOLI AL FORNO	
PANE/PANINI	49 — 60 °C
VARIE	
STUFATI	71 — 79 °C
IMPASTO — Controllo	27 — 38 °C
UOVA —Fritte	66 — 71 °C
PIATTI SURGELATI	71 — 79 °C
ANTIPASTI	71 — 82 °C
PASTA	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
PATATE	82 °C
PIATTI UNICI	60 — 74 °C
SALSE	60 — 93 °C
ZUPPA	60 — 93 °C
VERDURE	71 — 79 °C

LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCATE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO. IL MANTENIMENTO DI TUTTI I CIBI DEVE BASARSI SULLA LORO TEMPERATURA INTERNA. PER I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA, SEGUIRE SEMPRE LE NORME SANITARIE (D'IGIENE) LOCALI.

CURA E PULIZIA

PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito può essere realizzata con il prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

⚠ CAUTELA

PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.

CURA E PULIZIA

CURA DELL'APPARECCHIO

In condizioni normali questo forno presterà servizio per un lungo tempo e senza problemi. Non è richiesta nessuna manutenzione preventiva ma la seguente guida alla cura dell'apparecchio massimizzerà la durata e il funzionamento senza problemi di questo forno.

La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

PULIZIA GIORNALIERA

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.
2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire questi articoli separatamente.
3. Pulire le superfici metalliche interne con un foglio di carta per togliere frammenti di cibo rimasti.
4. Pulire le superfici metalliche interne dell'armadietto con un panno umido pulito o con una spugna e un qualsiasi detersivo commerciale di buona qualità.

NOTA: Evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengano sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

5. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica.
6. Pulire a fondo il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo.
7. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua tiepida pulita.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

8. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Lasciare lo sportello aperto finché l'interno non è completamente asciutto. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.
9. Asciugare la guarnizione dello sportello e il quadro di comando servendosi di un panno morbido pulito.
10. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.
11. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'armadietto con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.
12. Pulire i vetri con un detergente da finestre.

Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene dell'apparecchio.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

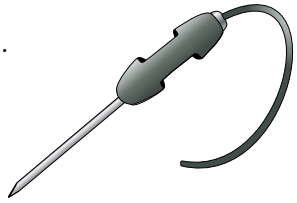
LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

CURA E PULIZIA

PULIZIA DEGLI SFIATI DELLO SPORTELLO

Gli sfiati dello sportello devono essere puliti e ispezionati secondo necessità.

PULIRE LE SONDE TUTTI I GIORNI.



Togliere ogni eventuale rimanenza di cibo dalla sonda. Pulire l'intero gruppo della sonda e del cavo con una soluzione detergente tiepida e un panno pulito. Togliere le tracce di detergente dalla sonda e dal cavo risciacquando con acqua e servendosi di un panno. Pulire la sonda e la sua staffa con un tampone monouso imbevuto d'alcol o con una soluzione igienizzante consigliata per superfici che vengono a contatto con il cibo. Lasciare che la sonda e il cavo si asciughino all'aria nella staffa di supporto.

CONTROLLARE LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SITUATA NELL'AREA DI CONTROLLO DEL FORNO.

Con il forno tiepido, controllare che la ventola di raffreddamento nell'area di controllo del forno funzioni correttamente. La ventola è situata verso l'alto nella parte posteriore dell'unità.

UNA VOLTA AL MESE CONTROLLARE LE CONDIZIONI COMPLESSIVE DEL FORNO

Controllare il forno una volta al mese per verificare che non ci siano danni materiali o viti allentate. Rimediare ogni problema prima che inizi a interferire con il funzionamento del forno.

NON USARE IL FORNO SE I COMANDI NON FUNZIONANO IN MODO CORRETTO

Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi situata nel presente manuale o chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

PULIZIA GIORNALIERA DELLE PUNTE

Per garantire la lettura interna accurata degli alimenti, le punte di sonda rimovibile devono essere pulite tutti i giorni.

1. Togliere tutti i detriti di cibo dalle punte alla fine di ogni turno di produzione. Pulire l'intero rivestimento della punta, e tra una punta e l'altra, usando un panno pulito e con una soluzione tiepida di detergente.
2. Togliere il detergente strofinando con un panno pulito e acqua di risciacquo pulita.
3. Lasciare che le punte si asciughino all'aria prima di riattaccarle alla sonda.

PERICOLO

EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.

IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.

LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.

SANITIZZAZIONE

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela.

Informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI	
CIBI CALDI	
ZONA PERICOLOSA	DA 4 A 60 °C
ZONA CRITICA	DA 21 A 49 °C
ZONA SICURA	DA 60 A 74 °C
CIBI FREDDI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 4 °C
ZONA SICURA	DA 2 A 4 °C
CIBI SURGELATI	
ZONA PERICOLOSA	SOPRA 0 °C
ZONA CRITICA	DA -18 A 0 °C
ZONA SICURA	-18 °C O MENO

ASSISTENZA

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

Codice errore	Descrizione	Possibile causa
E-10	**Il sensore d'aria della cavità è cortocircuitato**	La lettura del sensore d'aria della cavità è <5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Per le istruzioni di test, vedere le istruzioni sottostanti.
E-11	**Il sensore d'aria della cavità è aperto**	La lettura del sensore d'aria della cavità è > 517 F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-20	**La sonda prodotto è cortocircuitata** *Il forno cuoce solo a tempo*	La lettura della sonda del prodotto è < 5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-21	**La sonda prodotto è aperta** *Il forno cuoce solo a tempo*	La lettura della sonda del prodotto è >517 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore.
E-30	**Temperatura bassa**	L'unità non ha raggiunto il punto di regolazione (25 °F) per più di 90 minuti.
E-31	**Surriscaldamento**	L'unità è stata più di 25 °F sopra il punto di regolazione massimo della cavità per più di 2 minuti. **Nota:** gli armadietti di mantenimento che presentano questo codice d'errore sono più di 145 °F al disopra del punto di regolazione massimo.
E-50	**Errore di misura della temperatura**	Contattare la fabbrica.
E-51	**Errore di misura della temperatura**	Contattare la fabbrica.
E-60	**Errore dell'orologio in tempo reale**	Dati impostati al valore di fabbrica. Accertarsi che l'ora e la data, se applicabile, siano corrette.
E-61	**Errore dell'orologio in tempo reale**	Contattare la fabbrica.
E-64	**L'orologio non sta oscillando**	Contattare la fabbrica.
E-70	**Errore configurazione commutatori**	Vedere lo schema d'impianto per il modello particolare e garantire che i commutatori sul comando siano impostati come indicato nello schema. Se i commutatori sono impostati correttamente come da schema, sostituire il comando.
E-78	**Tensione bassa**	Tensione sotto 90 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o sotto 190 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-79	**Tensione alta**	Tensione oltre 135 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o oltre 250 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione.
E-80	**Errore EEPROM**	Accertarsi che tutte le impostazioni di temperatura e di tempo siano corrette. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-81	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-82	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-83	**Errore EEPROM**	Contattare la fabbrica.
E-85	**Errore EEPROM**	Se prima erano accesi, adesso i timer sono tutti spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-86	**Errore EEPROM**	La memoria HACCP memorizzata è corrotta. L'indirizzo HACCP si resetta su 1. L'EEPROM potrebbe essere difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-87	**Errore EEPROM**	Gli offset memorizzati sono corrotti. Gli offset si resettano a 0. Potrebbe essere necessario ritarare il controllo. Può essere una EEPROM difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
E-88	**Errore EEPROM**	Tutti i punti di regolazione dei timer sono resettati a 1 minuto. Se prima erano accesi, adesso i timer sono spenti. Può essere una EEPROM difettosa.
E-90	**Pulsante inceppato**	Un pulsante è stato premuto per >60 secondi. Regolare il controllo. L'errore si resetta quando il problema è stato risolto.
E-dS	**Errore chiave dati**	La firma digitale chiave dati non è compatibile. Se l'errore persiste, spegnere e accendere l'unità e installare una chiave dati compatibile.
E-dT	**Errore chiave dati**	Chiave dati incompatibile con il comando. Installare una chiave dati compatibile.
E-dU	**Chiave dati scollegata**	Installare la chiave dati e spegnere e accendere il comando per azzerare l'errore.
dLto	**Il tempo del data logger è scaduto**	Spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
dLSD	**La scheda MicroSD non è inserita**	Inserire la scheda SD e spegnere e riaccendere. Se l'errore persiste, mettersi in contatto con la fabbrica.
Nota: *nel dubbio, se il problema persiste, spegnere e accendere sempre il comando e mettersi in contatto con la fabbrica.*		

Per provare la sonda e sensore dell'aria:

Sottoporre a test la sonda e il sensore dell'aria mettendoli in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

ASSISTENZA

La presente sezione intende assistere solo i tecnici qualificati e non è prevista per l'uso da parte di personale di assistenza non addestrato o non autorizzato. Se l'unità Alto-Shaam® non funziona correttamente controllare quanto segue prima di chiamare l'agente di assistenza autorizzato locale di Alto-Shaam:

☛ controllare che l'unità sia alimentata. Spina inserita nella presa? Interruttore automatico sulla parte posteriore dell'unità chiuso? *Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni dell'unità di cottura e mantenimento oltre questo punto.* **Mettersi in contatto con Alto-Shaam per essere riferiti al più vicino agente di assistenza. Le riparazioni eseguite da personale diverso dagli agenti di assistenza senza l'autorizzazione a priori di Alto-Shaam annulleranno la garanzia dell'unità.**

INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE DEI PROBLEMI DEI COMPONENTI ELETTRICI INTERNI

A. Manca l'alimentazione. Il display non si illumina.

1. Verificare che ci sia tensione disponibile alla presa o scatola di giunzione.
2. Verificare che l'interruttore automatico sulla parte posteriore dell'unità non sia chiuso.
3. Verificare che il cordone di alimentazione non sia aperto. Controllare la continuità servendosi di un voltmetro amperometro.
4. Se il problema persiste, contattare un tecnico di assistenza qualificato di Alto-Shaam chiamando il numero 1-800-558-8744.

B. Il display è acceso ma l'unità non si riscalda.

Controllare per verificare che l'interruttore di limite massimo situato sulla parte posteriore della calotta dell'unità non sia scattato. Se è scattato, resettarlo premendo il pulsante di resettaggio limite massimo, situato sulla parte posteriore del forno.

Dopo il resettaggio si deve correggere il problema che ha fatto scattare il limite massimo. Se l'interruttore di limite massimo non si resetta, esso è difettoso e deve essere sostituito.

Questo è un dispositivo di sicurezza e non deve essere neutralizzato o tolto dal circuito.

C. Per provare il sensore aria:

sottoporre a test il sensore aria mettendolo in un bagno di acqua ghiacciata e usando un amperometro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di più di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

D. Per provare il sensore sonda:

sottoporre a test il sensore sonda mettendolo in un bagno di acqua ghiacciata e usando un amperometro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

CAUTELA

LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.

NOTA

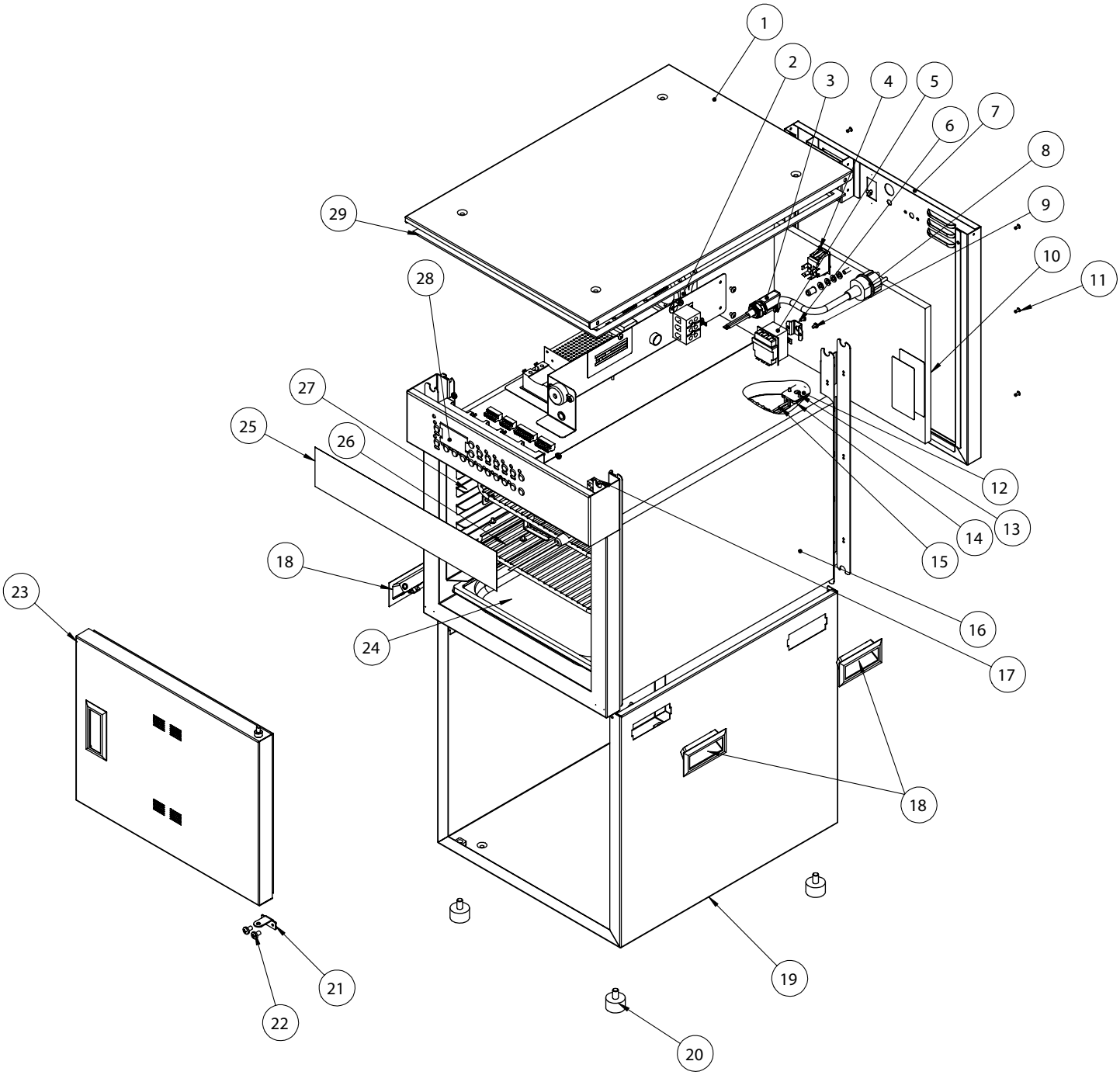
L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegnere l'unità all'interruttore principale per 10 secondi e quindi riaccendere. Per maggiori informazione vedere il codice di errore E-60 nella sezione di individuazione e soluzione problemi del presente manuale.

⚠ PERICOLO

METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA ESTERNA - 300-TH/III



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

VISTA ASSISTENZA ESTERNA - DISTINTA PARTI - 300-TH/III

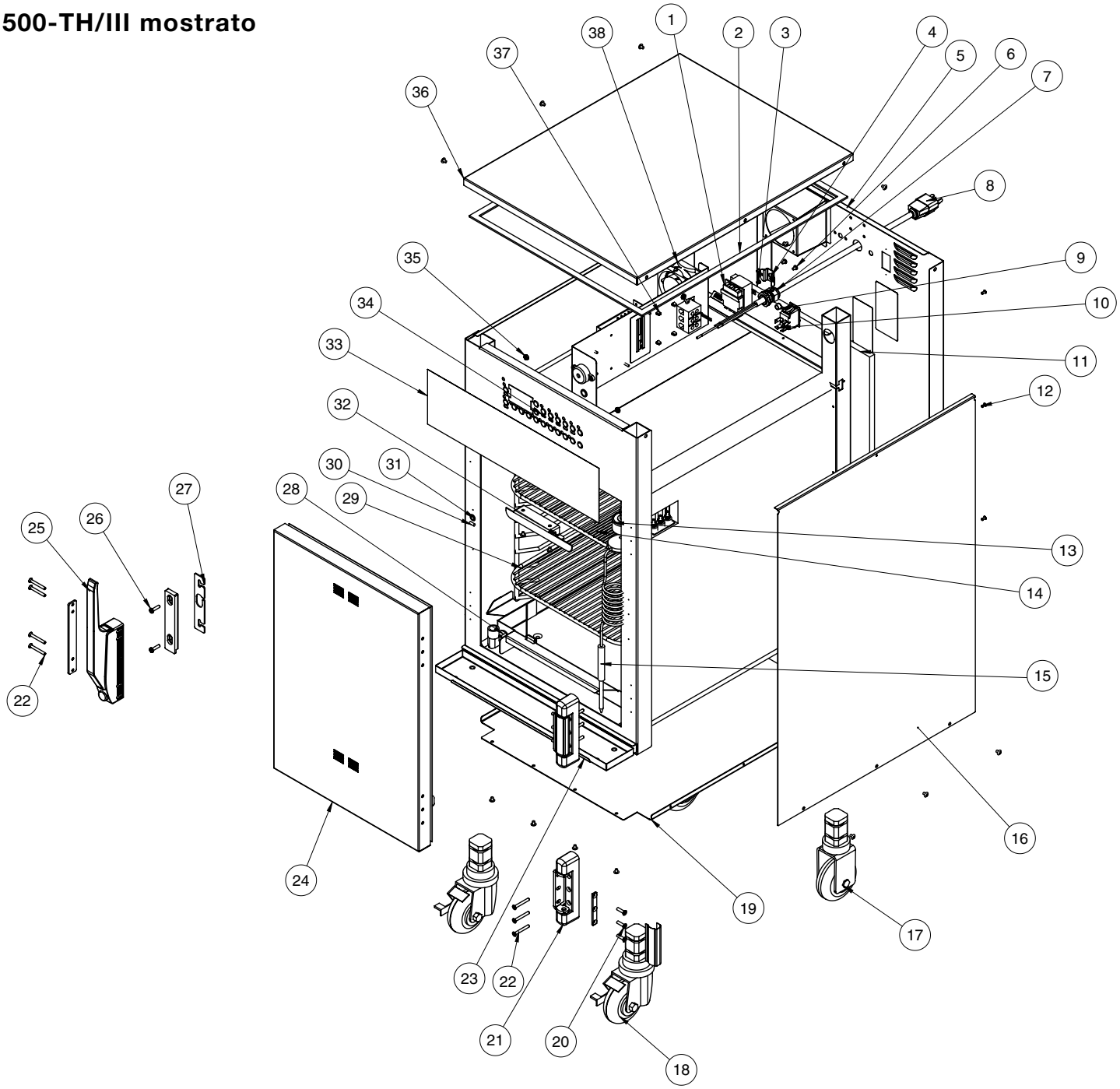
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1012831	1
2	VENTOLA, SCATOLA, 115V, 34CFM, 120V	FA-3973	1
	VENTOLA, SCATOLA, 208-240V, 230V	FA-34524	1
3	BOCCOLA, SCARICO TENSIONE, 230V	BU-34898	1
	BOCCOLA, SCARICO TENSIONE, 120V	BU-3964	1
4	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
5	STAT TERMINALE, MASSIMO	TT-33476	1
6	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	1
7	PANELLO POSTERIORE	5014525	1
8	CORDONE, 230V	CD-3922	1
	CORDONE, 120V	CD-3232	1
9	VITI, M4-0,7 X 6 MM, PHILLIPS	SC-22271	2
10	ISOLAMENTO	IN-2003	1
11	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE	RI-2100	16
12	PROTEZIONE, SENSORE	1493	1
13	VITE, 6-32 X 1/2, NC PHILLIPS, PIATTA	SC-2254	2
14	BLOCCO, SENSORE	BK-29605	1
15	SENSORE	SN-33541	1
16	ISOLAMENTO	IN-22364	1
17	SONDA	15892R	1
18	MANIGLIA, A TIRARE, INCASSATA	HD-28789	4
19	PANNELLO, LATO	5014538	1
20	PIEDE, 89 mm	FE-29203	4
21	PIASTRA A CERNIERA, PARTE INFERIORE	1012999	1
22	VITE, M6 X 1.0 X 10	SC-27078	2
23	GRUPPO SPORTELLO	5014458	1
	GUARNIZIONE DI PORTA	GS-35092	1
24	LECCARDA	PN-2122	1
25	OVERLAY DEL QUADRO DI COMANDO	PE-35086	1
26	RIPIANO	SH-2107	2
27	MONTANTE LATERALE	1012872	2
28	GRUPPO COMANDO	CC-34194	1
29	GUARNIZIONE 0.125 X 0.375 [LIN FT]	GS-23622	1
30*	PORTASONDA	13239	1
31*	DADO, L'INSERZIONE INFILATA	NU-22770	1
32*	DADO, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4
33*	VITE 8-32 X 2 SLOT PAN HEAD 18-8 S.S.	SC-23154	2
34*	VITE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
35*	VITE PHILLIPS 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	12
36*	RISCALDATORE AREA METALIZZATA, 230V	EL-29740	1
	RISCALDATORE AREA METALIZZATA, 120V	EL-35173	1

* NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA ESTERNA

500-TH/III mostrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

⚠ PERICOLO

SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

⚠ PERICOLO

METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

ASSISTENZA

VISTA ASSISTENZA ESTERNA - DISTINTA PARTI

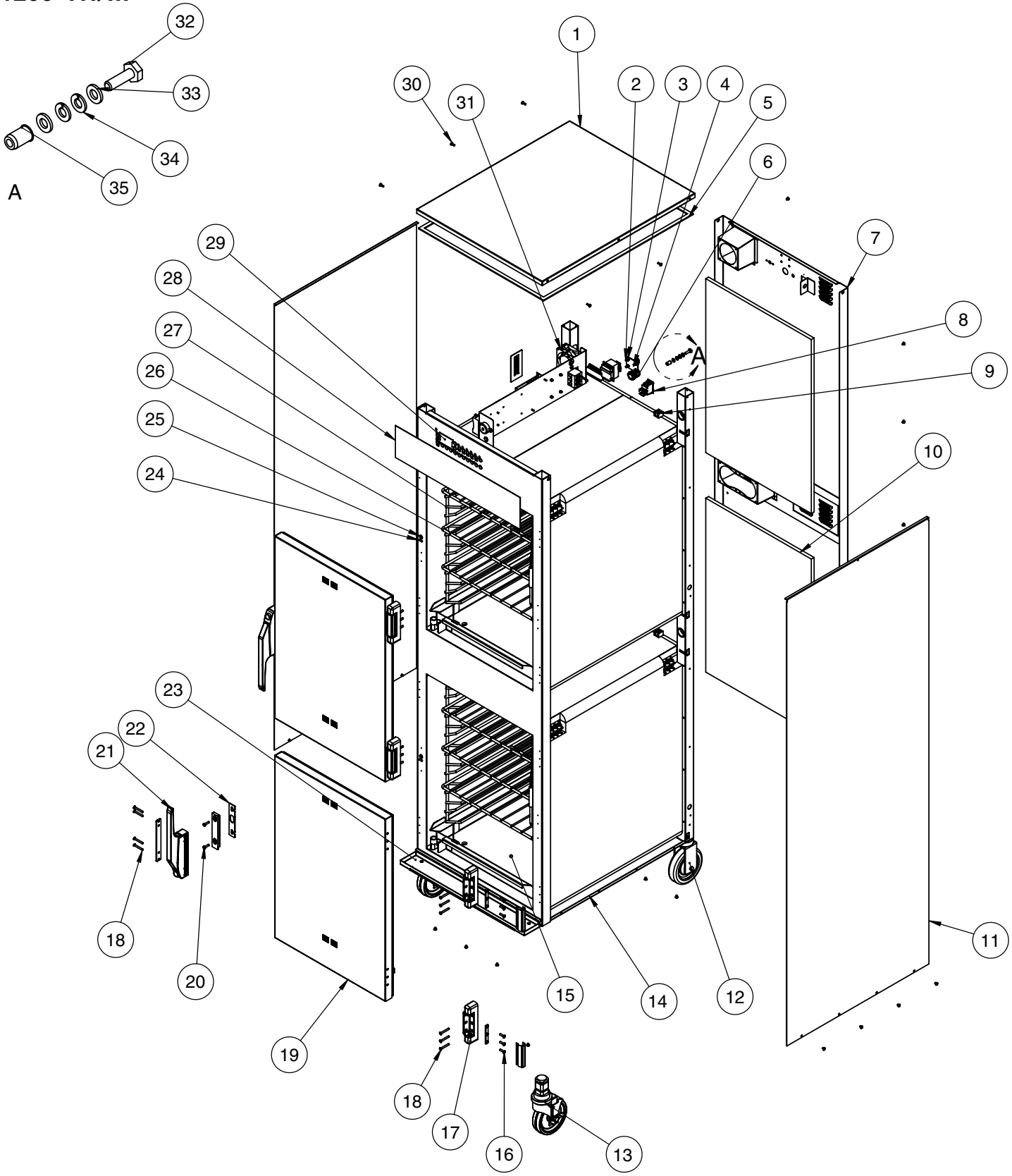
	MODELLO >	500-TH/III		750-TH/III		1000-TH/III	
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.	CODICE PEZZO	QUANT.
1	STAT TERMINALE, MASSIMO	TT-33476	1	TT-33476	1	TT-33476	1
2	GUARNIZIONE 0.125 X 0.375 [LIN FT]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
3	TAPPO FORO, A VOLTA, 0,187 POLLICI	PG-28439	4	PG-28439	4	PG-28439	4
4	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	1	1003936	1	1003936	1
5	PANELLO POSTERIORE	5014004	1	5014081	1	5014172	1
6	VITI, M4-0,7 X 6 MM, PHILLIPS*	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
7	BOCCOLA, SCARICO TENSIONE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
8	CORDONE, 120V, 1524 mm	CD-3397	1	—	—	—	—
	CORDONE, 208-240V, 1524 mm	CD-3607	1	CD-3607	1	CD-3607	1
	CORDONE, 230V, 2438 mm	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
9	TAPPO FORO, 3/8 DI POLLICE	PG-25574	1	PG-25574	1	PG-25574	1
10	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
11	ISOLAMENTO	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
12	RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE*	RI-2100	6	RI-2100	6	RI-2100	6
13	PRESA SONDA	PR-34705	1	PR-34705	1	PR-34705	1
14	RIPIANO, NICKEL-CROMO	SH-2326	2	SH-2324	3	SH-2325	3
15	GRUPPO SONDA	PR-34298	1	PR-34298	1	PR-34298	1
16	PANNELLO, LATO	1011945	2	1011871	2	1011619	2
17	RUOTA, 89 MM, FISSA	CS-25674	2	CS-25674	2	CS-25674	2
18	RUOTA, 89 MM, GIREVOLE CON FRENO	CS-25675	2	CS-25675	2	CS-25675	2
19	PANNELLO DI FONDO	1010774	1	1010394	1	1009941	1
20	VITE, 10-32 X 3/4, PHILLIPS	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
21	CERNIERA	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	1
22	KIT LECCARDA	5010736	1	5010391	1	5009716	1
	- PORTA-LECCARDA	1010782	1	1010584	1	1010188	1
	- LECCARDA	1010783	1	1010585	1	1010189	1
23	GRUPPO SPORTELLO, DESTRO	5010828	1	5010946	1	5010081	1
	*GRUPPO SPORTELLO, FINESTRA, DESTRO	5010830	1	5010948	1	5010082	1
	*GRUPPO SPORTELLO, SINISTRA	5010824	1	5010947	1	5010071	1
	*GRUPPO SPORTELLO, FINESTRA, SINISTRA	5010829	1	5010949	1	5010076	1
	*GUARNIZIONE DI PORTA	GS-22950	1	GS-22951	1	GS-22952	1
24	VITE, 10-32 X 1-1/2, PHILLIPS	SC-2073	10	SC-2073	10	SC-2073	10
25	MANIGLIA, MAGNETICA OFFSET CHIUSURA	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
26	VITE, 3/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
27	SPESSORE, CARDINE	13947	1	13947	1	13947	1
28	GRUPPO SALDATURA LECCARDA	14813	1	14831	1	5005616	1
29	MONTANTE LATERALE, CROMO	SR-28403	2	SR-28405	2	SR-2266	2
	SCORRIMENTO PIATTI, 230V SOLO	1010880	2	1010813	2	—	—
30	INTERRUTTORE, A PETTINE	SW-33559	1	SW-33559	1	SW-33559	1
31	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE	BU-3419	1	BU-3419	1	BU-3419	1
32	SUPPORTO FILO SONDA	13239	1	13239	1	13239	1
33	OVERLAY DEL QUADRO DI COMANDO	PE-26710	1	PE-26839	1	PE-26713	1
34	GRUPPO COMANDO	CC-34194	1	CC-34194	1	CC-34194	1
35	DADO, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4	NU-26526	4	NU-26526	4
36	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011946	1	1011872	1	1011534	1
37	VITE 8-32 X 2 SLOT PAN HEAD 18-8 S.S.	SC-23154	2	SC-23154	2	SC-23154	2
38	VENTOLA, SCATOLA, 115V, 34CFM, 120V	FA-3973	1	FA-3973	1	FA-3973	1
	VENTOLA, SCATOLA, 208-240V, 230V	FA-34524	1	FA-34524	1	FA-34524	1
39*	PROTEZIONE, SENSORE	1493	1	1493	1	1493	1
40*	COPERTURA SONDA	5009712	1	5009712	1	5009712	1
41*	BLOCCO, SENSORE	BK-24427	1	BK-24427	1	BK-24427	1
42*	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS, PIATTA	SC-2239	2	SC-2239	2	SC-2239	2
43*	VITE PHILLIPS 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	24	SC-2459	26	SC-2459	34
44*	SENSORE	SN-33541	1	SN-33541	1	SN-33541	1
45*	RONDELLA, FLAT, M6 DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2	WS-22297	2
46*	RONDELLA, M6 SPLIT LOCK S/S 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2	WS-22302	2

* NON ILLUSTRATO

ASSISTENZA

VISTA DI ASSISTENZA ESTERNA

1200-TH/III



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ASSISTENZA

VISTA ASSISTENZA ESTERNA - DISTINTA PARTI

MODELLO >		1200-TH/III					
ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE	1011534	1		- LECCARDA	1010189	1
2	VITE, 10-32 X 1/2, PHILLIPS, PIATTA	SC-23670	4	24	INTERRUTTORE, A PETTINE	SW-33559	2
3	DADO, 10-32 UNF HEX MS, 18-8 SST	NU-2215	4	25	BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE	BU-3419	1
4	STAFFA, LEGATURA	BT-26884	1	26	RIPIANO, NICKEL-CROMO	SH-2325	6
5	GRUPPO GUARNIZIONE, CALOTTA	GS-23622	1	27	MONTANTE LATERALE, CROMO	SR-2266	4
6	BOCCOLA, SCARICO TENSIONE	BU-3964	1	28	OVERLAY DEL QUADRO DI COMANDO	PE-26714	1
7	PANELLO POSTERIORE	5014268	1	29	GRUPPO COMANDO	CC-34194	1
8	INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277	SW-34769	1	30	VITE, 8-32 X 1/2" PHILIP	SC-2425	6
9	BLOCCO, SENSORE	BK-24427	1	31	VENTOLA, SCATOLA, 230V	FA-34524	2
10	ISOLAMENTO	IN-2003	2	32	VITE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
11	PANNELLO, LATO	1011533	2	33	RONDELLA, FLAT, M6 DIN 125	WS-22297	2
12	RUOTA, 89 MM, FISSA	CS-24874	2	34	RONDELLA, M6 SPLIT LOCK S/S 18-8	WS-22302	2
13	RUOTA, 89 MM, GIREVOLE CON FRENO	CS-24875	2	35	DADO, L'INSERZIONE INFILATA	NU-22770	1
14	PANNELLO DI FONDO	1009941	1	36*	PROTEZIONE, SENSORE	1493	1
15	GRUPPO SALDATURA LECCARDA	5005616	2	37*	PORTASONDA	13239	1
16	VITE, 10-32 X 3/4, FILETTATURA FINE STANDARD, PHILLIPS	SC-2072	12	38*	COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO	1003936	1
17	CERNIERA	HG-22338	2	39*	COPERTURA SONDA	5009712	1
	COPERTURA, CERNIERA	CV-22171	4	40*	BLOCCO TERMINALE	BK-33546	2
18	VITE, 10-32 X 1-1/2, FILETTATURA FINE STANDARD, PHILLIPS	SC-2073	20	41*	BOCCOLA, SCATTO 1 POLLICE E 1/8	BU-3378	8
19	GRUPPO SPORTELLO, DESTRO	5010081	2	42*	DADO, #8-32 UNC KEPS ZP	NU-26526	4
	*GRUPPO SPORTELLO, FINESTRA, DESTRO	5010082	2	43*	GRUPPO SONDA	PR-34298	1
	*GRUPPO SPORTELLO, SINISTRA	5010071	2	44*	PRESA SONDA, 2200MM FILO METALLICO	PR-34704	1
	*GRUPPO SPORTELLO, FINESTRA, SINISTRA	5010076	2	45*	PRESA SONDA, 600MM FILO METALLICO	PR-34705	1
	GUARNIZIONE, SPORTELLO	GS-22952	2	46*	VITI, M4-0,7 X 6 MM, PHILLIPS	SC-22271	4
20	VITE, 3/4 DI POLLICE, TESTA CILINDRICA	SC-2071	4	47*	VITE, 6-32 X 1/2, FILETTATURA GROSSA STANDARD, PHILLIPS, PIATTA	SC-2239	4
21	MANIGLIA, MAGNETICA OFFSET CHIUSURA	HD-27080	2	48*	8-32 X 2, INTAGLIO TESTA CILINDRICA, ACCIAIO ARGENTO 18-8	SC-23154	4
22	SPESSORE, CARDINE	13947	1	49*	VITE PHILLIPS 8-32 X 1/4 DI POLLICE	SC-2459	34
23	KIT LECCARDA	5009716	1	50*	SENSORE	SN-33541	2
	- PORTA-LECCARDA	1010188	1	51*	STAT TERMINALE, MASSIMO	TT-33476	2

* NON ILLUSTRATO

⚠ PERICOLO

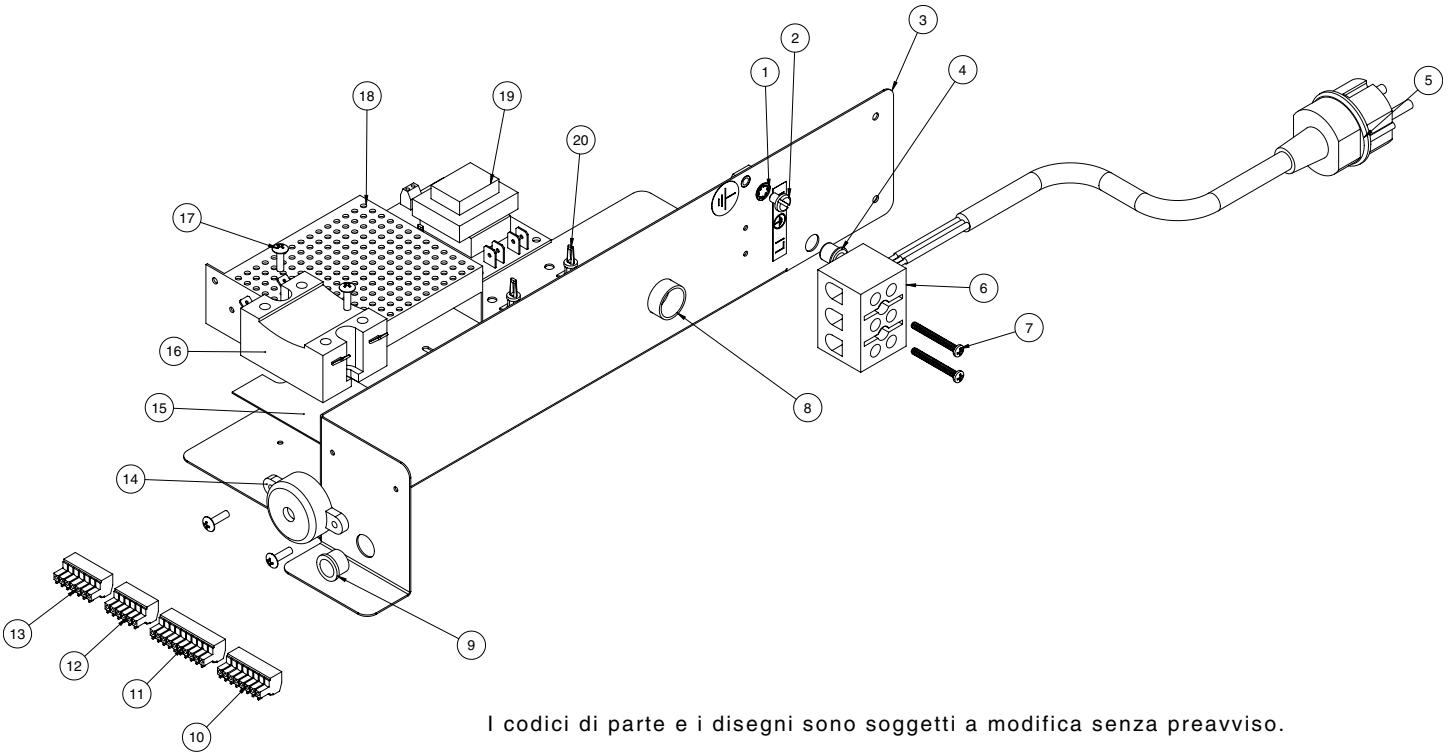
SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

⚠ PERICOLO

METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

COMPONENTI ELETTRONICI - 300-TH/III

230V mostrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	11	CONNETTORE, 10 PIEDINI	CR-33717	1
2	VITE DI MASSA	SC-2190	1	12	CONNETTORE, 7 PIEDINI	CR-33762	1
3	TELAIO ELETTRICO	5014530	1	13	CONNETTORE, 8 PIEDINI	CR-33761	1
4	BOCCOLA FOR DI 3/8 POLLICE	BU-3419	1	14	CICALINO	BP-3567	1
5	CORDONE - 230V, 2438 mm	CD-3922	1	15	PAD TERMODISSIPATORE	HE-33926	1
	CORDONE - 120V, 1524 mm	CD-3397	1	16	RELÈ	RL-33829	1
6	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	17	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS, SOSTEGNO	SC-2472	6
7	VITE, 6-32 X 1-1/4, PHILLIPS	SC-2365	2	18	SCHEDA, ALIMENTATORE	BA-33554	1
8	BOCCOLA, FOR DI, 3/4 POLLICE	BU-3008		19	SCHEDA, MONITORAGGIO TENSIONE	BA-33764	1
9	BOCCOLA, FOR DI 1/2 POLLICE	BU-3006	1	20	DISTANZIATORE, PANNELLO MONTATURA CHIUSURA	SP-33832	4
10	CONNETTORE, 6 PIEDINI	CR-33719	1				

⚠ PERICOLO

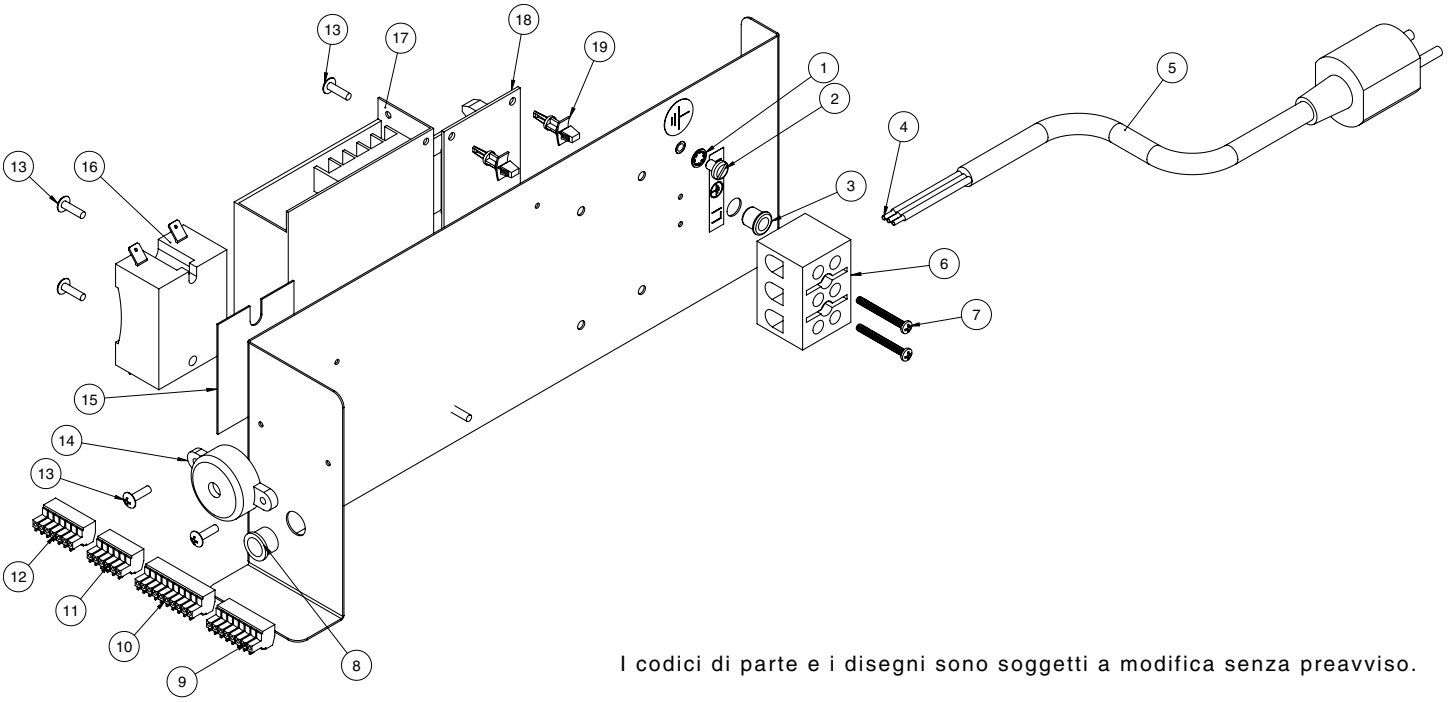
SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

⚠ PERICOLO

METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

COMPONENTI ELETTRONICI - 500, 750, 1000, 1200-TH/III

230V mostrato



I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.	ARTICOLO	DESCRIZIONE	CODICE PEZZO	QUANT.
1	RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA	WS-2467	1	11	CONNETTORE, 7 PIEDINI	CR-33762	1
2	VITE DI MASSA	SC-2190	1	12	CONNETTORE, 8 PIEDINI	CR-33761	1
3	BOCCOLA FOR DI 3/8 POLLICE	BU-3419	1	13	VITE, 6-32 X 1/2, PHILLIPS, SOSTEGNO	SC-2472	6
4	CONNETTORE, #16 FERRULE - 230V	CR-34828	3	14	CICALINO	BP-3567	1
5*	CORDONE - 230V, 2438 mm	CD-3922	1	15	PAD TERMODISSIPATORE	HE-33926	1**
	CORDONE - 120V, 1524 mm	CD-3397	1	16	RELÈ	RL-33829	1**
6	BLOCCO TERMINALE	BK-3019	1	17	SCHEDA, ALIMENTATORE	BA-33554	1
7	VITE, 6-32 X 1-1/4, PHILLIPS	SC-2365	2	18	SCHEDA, MONITORAGGIO TENSIONE	BA-33764	1
8	BOCCOLA, FOR DI 1/2 POLLICE	BU-3006	1	19	DISTANZIATORE, PANNELLO MONTATURA CHIUSURA	SP-33832	4
9	CONNETTORE, 6 PIEDINI	CR-33719	1	20*	CONNETTORE, 9 PIEDINI (1200-TH/III)	CR-33718	1
10	CONNETTORE, 10 PIEDINI	CR-33717	1				

**PER SCOMPARTO * NON ILLUSTRATO

DATA LOGGER HACCP (OPZIONE)

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANT.
5015562	DATA LOGGER HACCP, KIT DI RETROFIT	1
CC-35050	— DATA LOGGER HACCP*	1
5014750	PACCHETTO HACCP CON PORTA USB	1
CB-34893	— TAPPO, USB SCHERMATO IMPERMEABILE	1
CB-34894	— CAVO, USB SCHERMATO IMPERMEABILE	1

* CC-35050 può essere ordinato come articolo a parte per unità già dotate del kit Data Logger installato.

ASSISTENZA

KIT DI ASSISTENZA CAVO RISCALDAMENTO

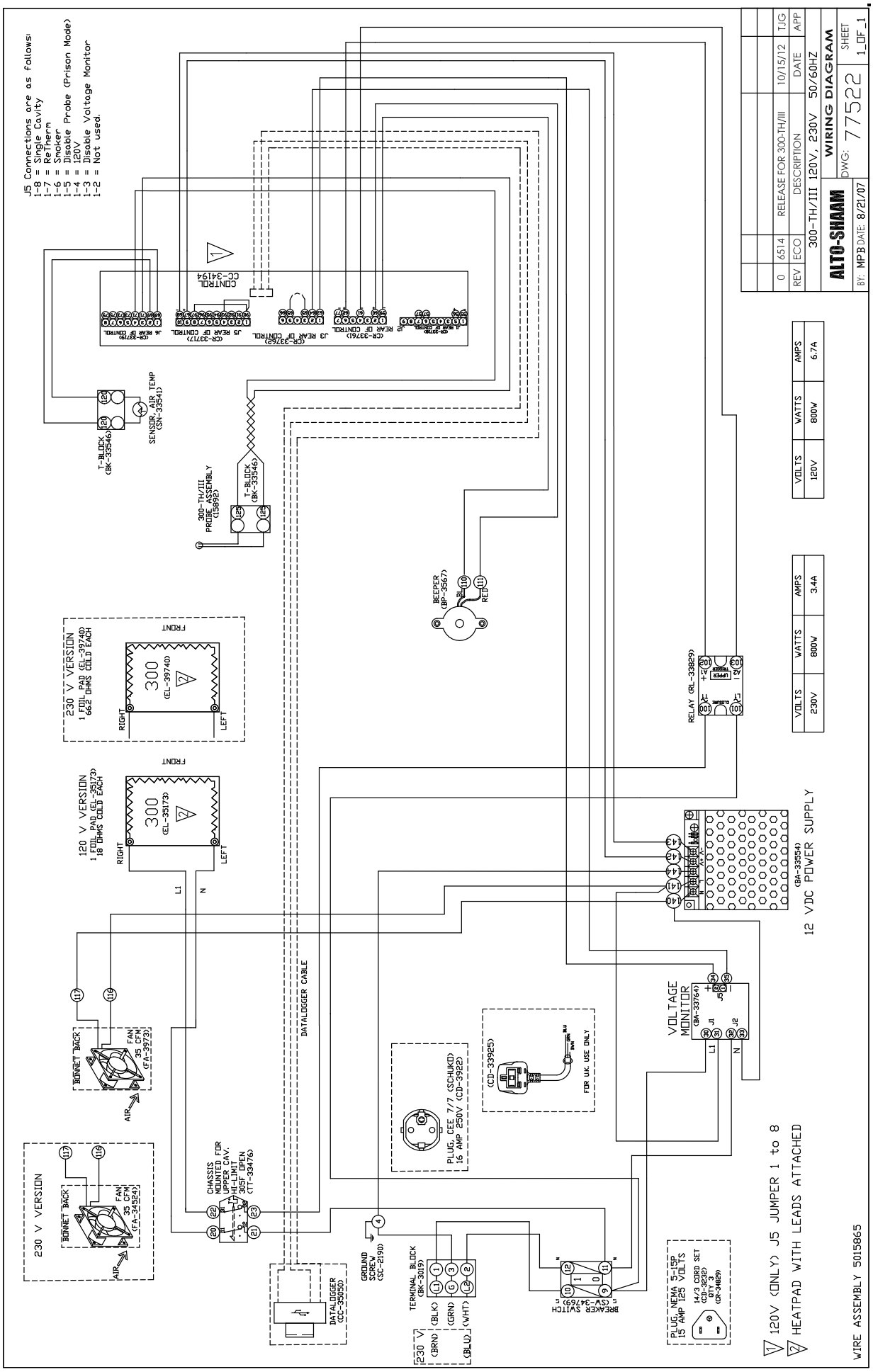
KIT DI ASSISTENZA CAVO RISCALDAMENTO> (UN KIT PER SCOMPARTO)		#4880 (500)	#4881 (750, 1000, 1200)	#4880 UK ONLY (1200) 4900W
ARTICOLO	**DESCRIZIONE**	**QUANT.**	**QUANT.**	**QUANT.**
CB-3045	ELEMENTO CAVO RISCALDAMENTO	41 M.	64 M	64 M
CR-3226	CONNETTORE ANELLO	4	12	4
IN-3488	ANGOLO ISOLANTE	30 CM	30 CM	30 CM
BU-3105	BOCCOLA PERNO	4	12	4
BU-3106	BOCCOLA COPPA	4	12	4
ST-2439	PERNO	4	12	4
NU-2215	DADO ESAGONALE	8	24	8
SL-3063	GUAINA ISOLANTE	4	12	4
TA-3540	NASTRO ISOLANTE	1 ROTOLO	1 ROTOLO	1 ROTOLO

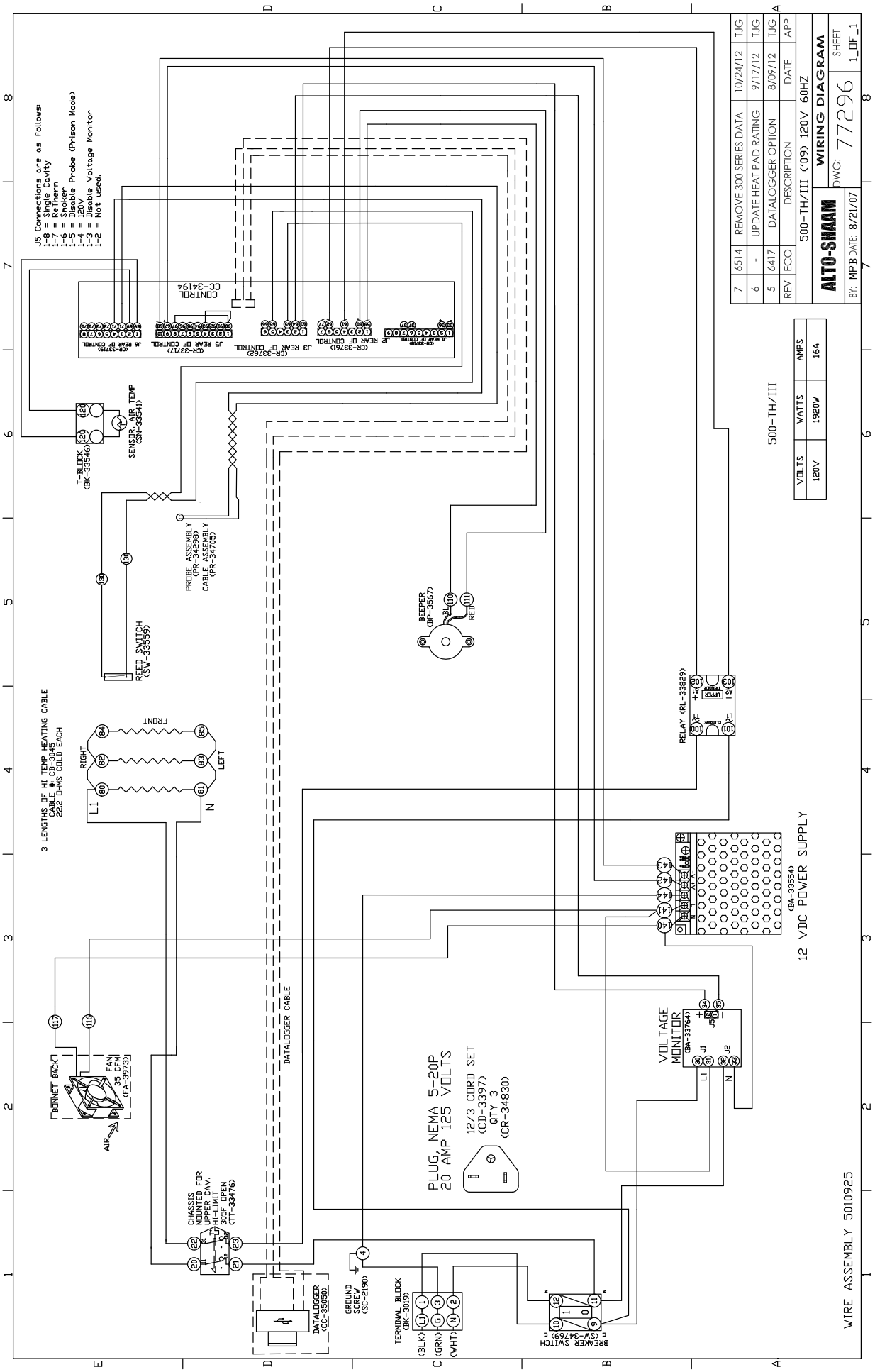
⚠ PERICOLO

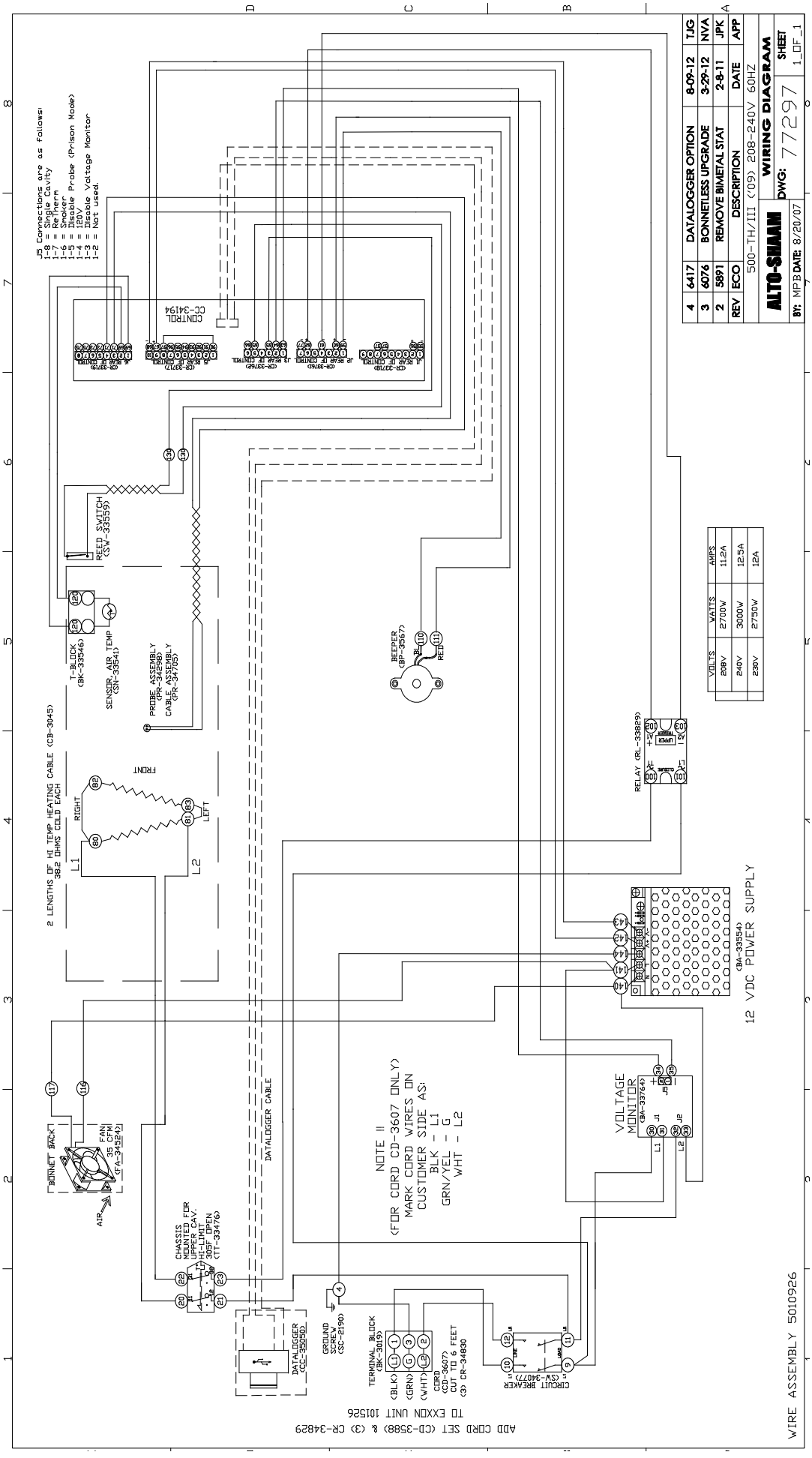
SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.

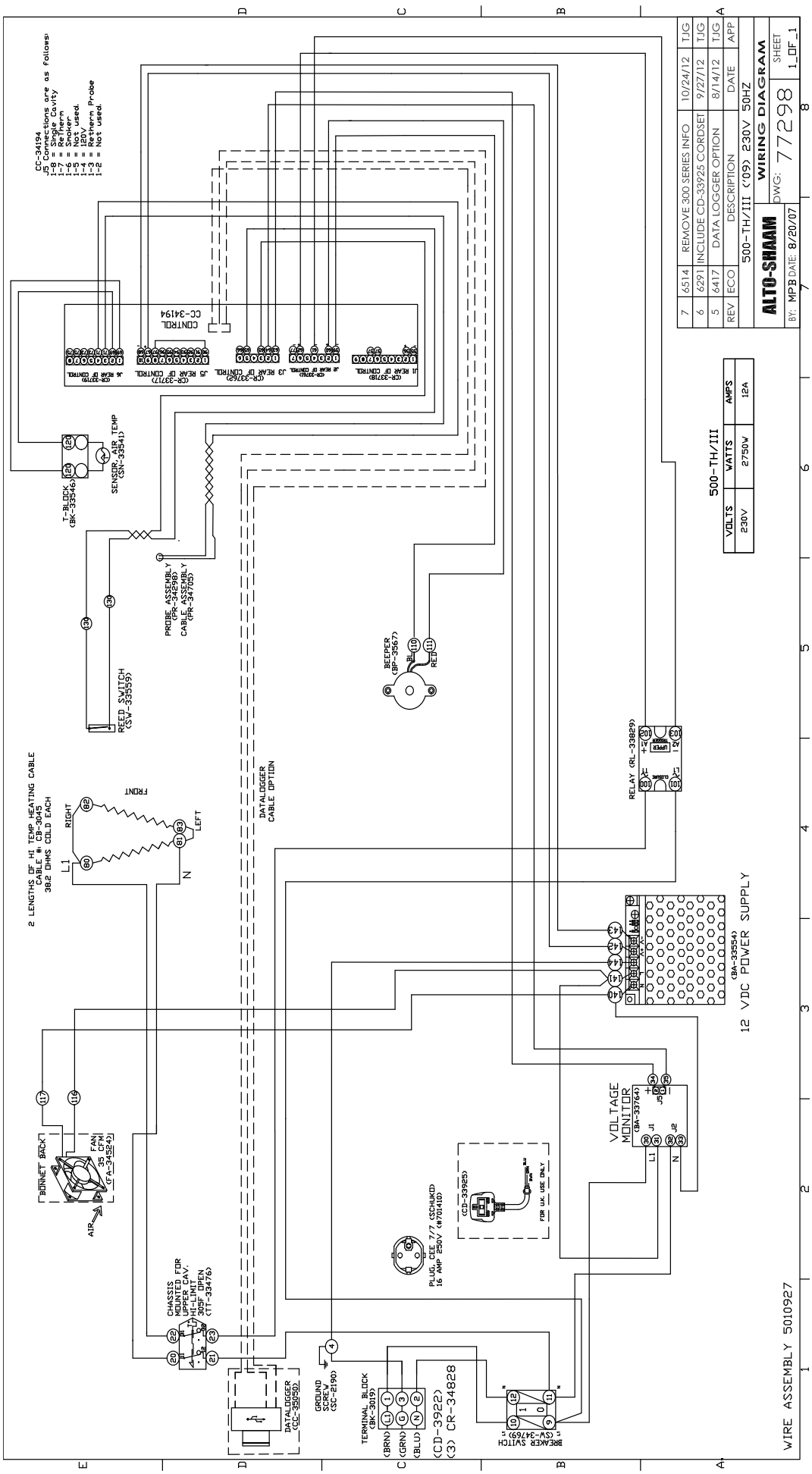
⚠ PERICOLO

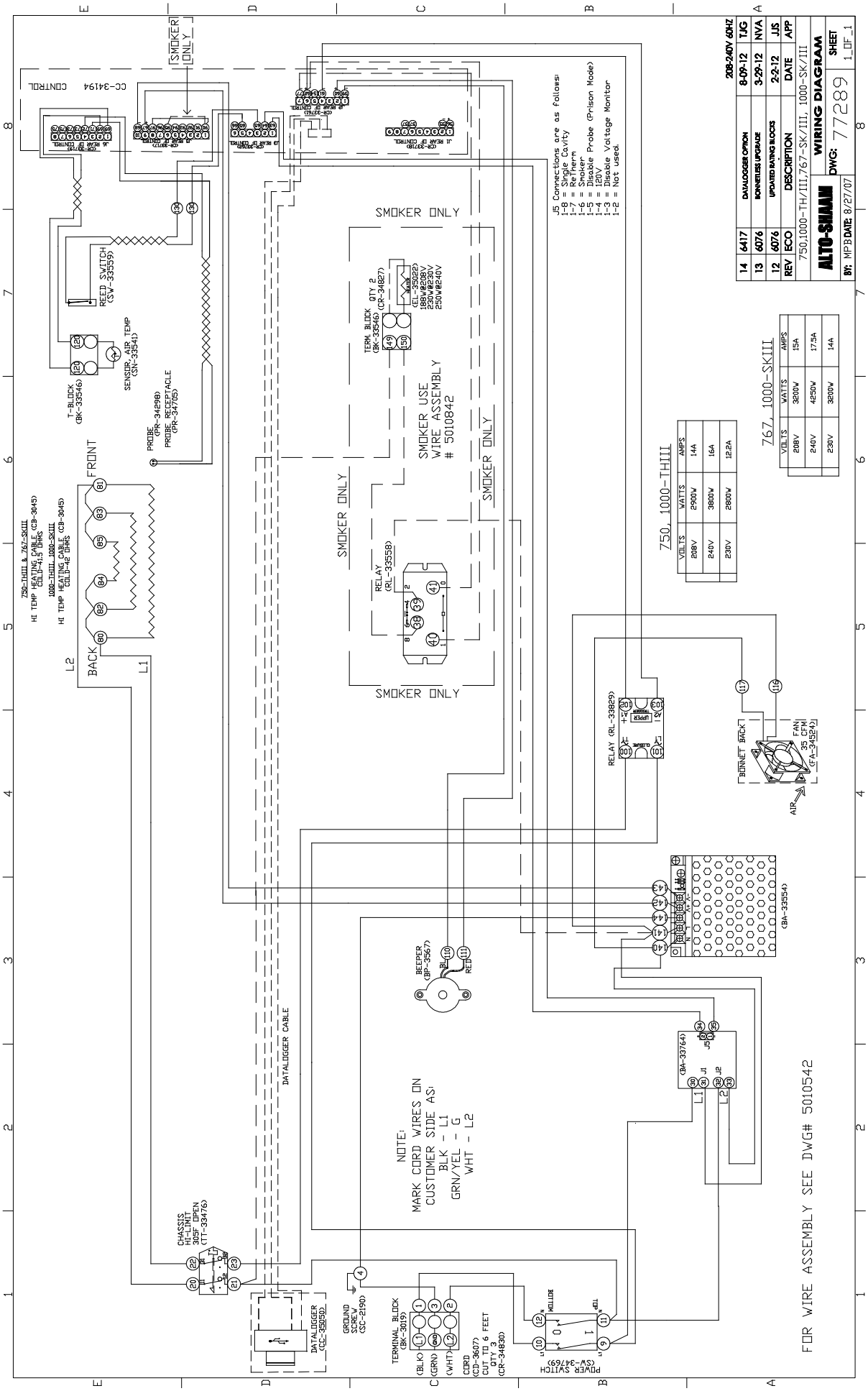
METTERE FUORI SERVIZIO O APPORRE UN AVVISO SUL PANNELLO ELL'INTERRUTTORE FINCHÉ L'INTERVENTO DI ASSISTENZA NON È TERMINATO.

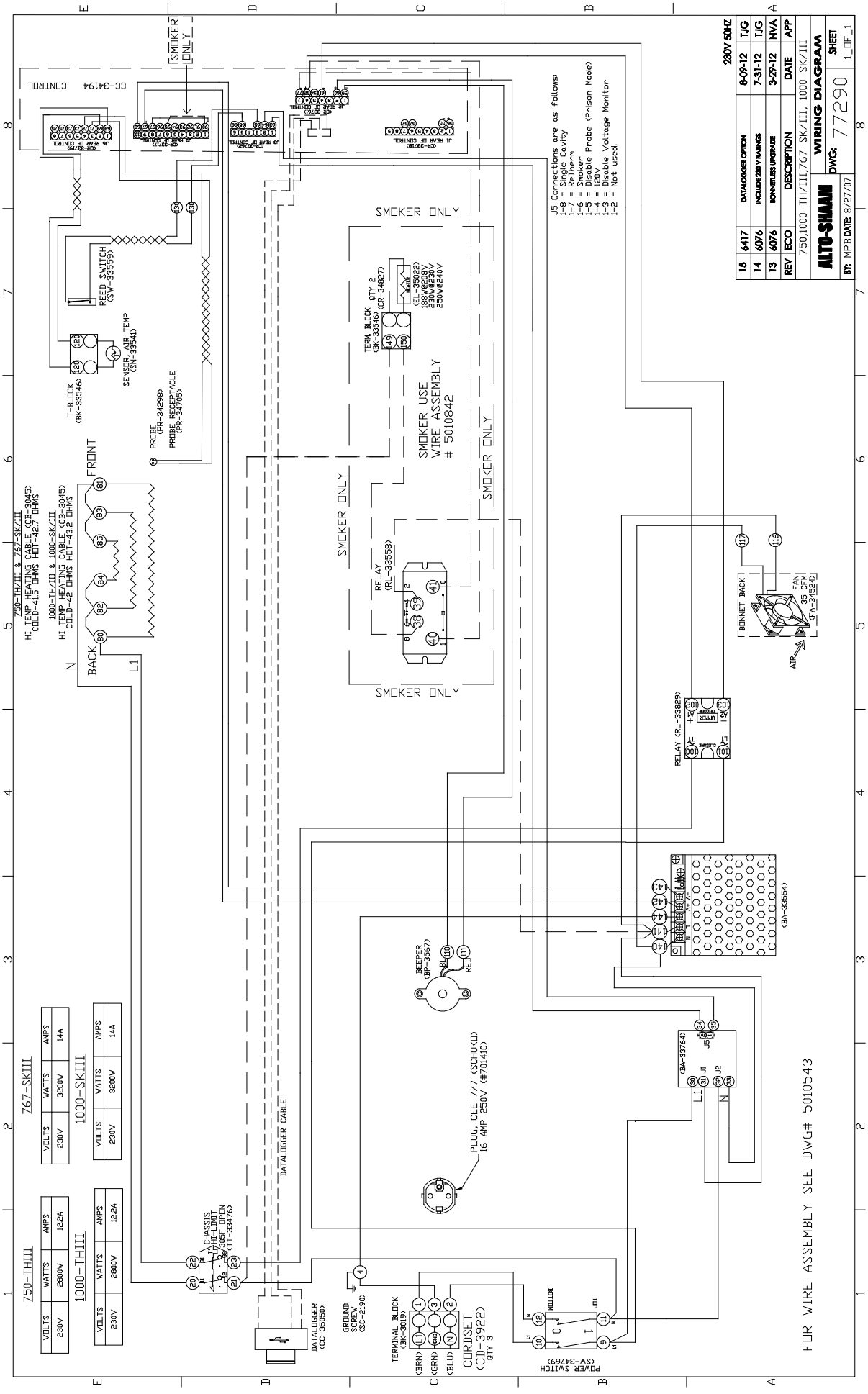

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = ReTherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
CONTROL
CC-34194
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
300-TH/III PROBE ASSEMBLY (5892)
BEEPER (BP-3567)
RELAY (RL-33829)
230 V VERSION
1 FOIL PAD (EL-39740) 662 OHMS COLD EACH
120 V VERSION
1 FOIL PAD (EL-35173) 18 OHMS COLD EACH
FRONT
RIGHT
LEFT
300 (EL-39740)
300 (EL-35173)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-39739)
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
CHASSIS MOUNTED FOR HIGH AIR CAV. HIGH LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER CABLE
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
230 V (BRN)
(BLU)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (CD-3922)
(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY
BREAKER SWITCH (SW-34769)
PLUG, NEMA 5-15P 15 AMP 125 VOLTS
14/3 CORD SET (CD-3823) (CP-34829)
VOLTAGE MONITOR (BA-33764)
12 VDC POWER SUPPLY (BA-33554)
L1
N
VOLTS | WATTS | AMPS
230V | 800W | 3.4A
VOLTS | WATTS | AMPS
120V | 800W | 6.7A
1 120V (ONLY) J5 JUMPER 1 to 8
2 HEATPAD WITH LEADS ATTACHED
WIRE ASSEMBLY 5015865
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
0 | 6514 | RELEASE FOR 300-TH/III | 10/15/12 | TJG
300-TH/III 120V, 230V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 8/21/07
DWG: 77522
SHEET 1_OF_1

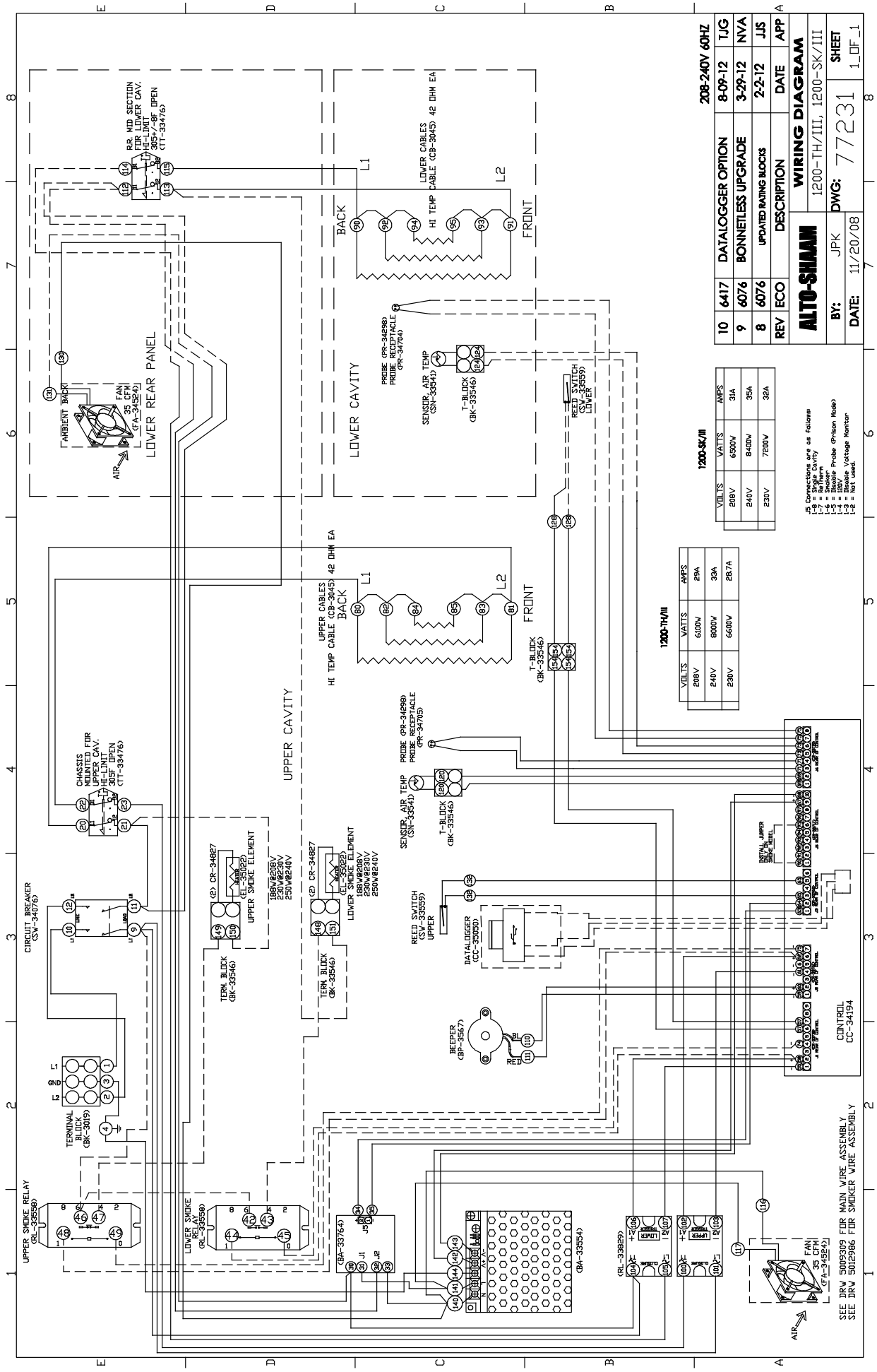

J5 Connections are as follows:
1-8 = Cooler Cavity
1-7 = Re Therm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
CONTROL CC-34194
J6 REAR DF CONTROL (CR-33759)
J5 REAR DF CONTROL (CR-33737)
J3 REAR DF CONTROL (CR-33762)
J2 REAR DF CONTROL (CR-33761)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
PROBE ASSEMBLY (PR-33760)
CABLE ASSEMBLY (PR-34705)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
BK
RED
RELAY (RL-33829)
3 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE CABLE # CB-3045 22.2 OHMS COLD EACH
FRONT
RIGHT
LEFT
L1
N
BONNET BACK
AIR
35 CFM FAN (FA-3973)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HEAT UNIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER CABLE
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (GC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
BREAKER SWITCH (SW-34769)
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORD SET (CD-3397) QTY 3 (CR-34830)
VOLTAGE MONITOR (BA-33764)
12 VDC POWER SUPPLY (BA-33554)
500-TH/III
VOLTS 120V
WATTS 1920W
AMPS 16A
WIRE ASSEMBLY 5010925
7 6514 REMOVE 300 SERIES DATA 10/24/12 TJG
6 - UPDATE HEAT PAD RATING 9/17/12 TJG
5 6417 DATALOGGER OPTION 8/09/12 TJG
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
500-TH/III ('09) 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 8/21/07
DWG: 77296
SHEET 1_OF_1

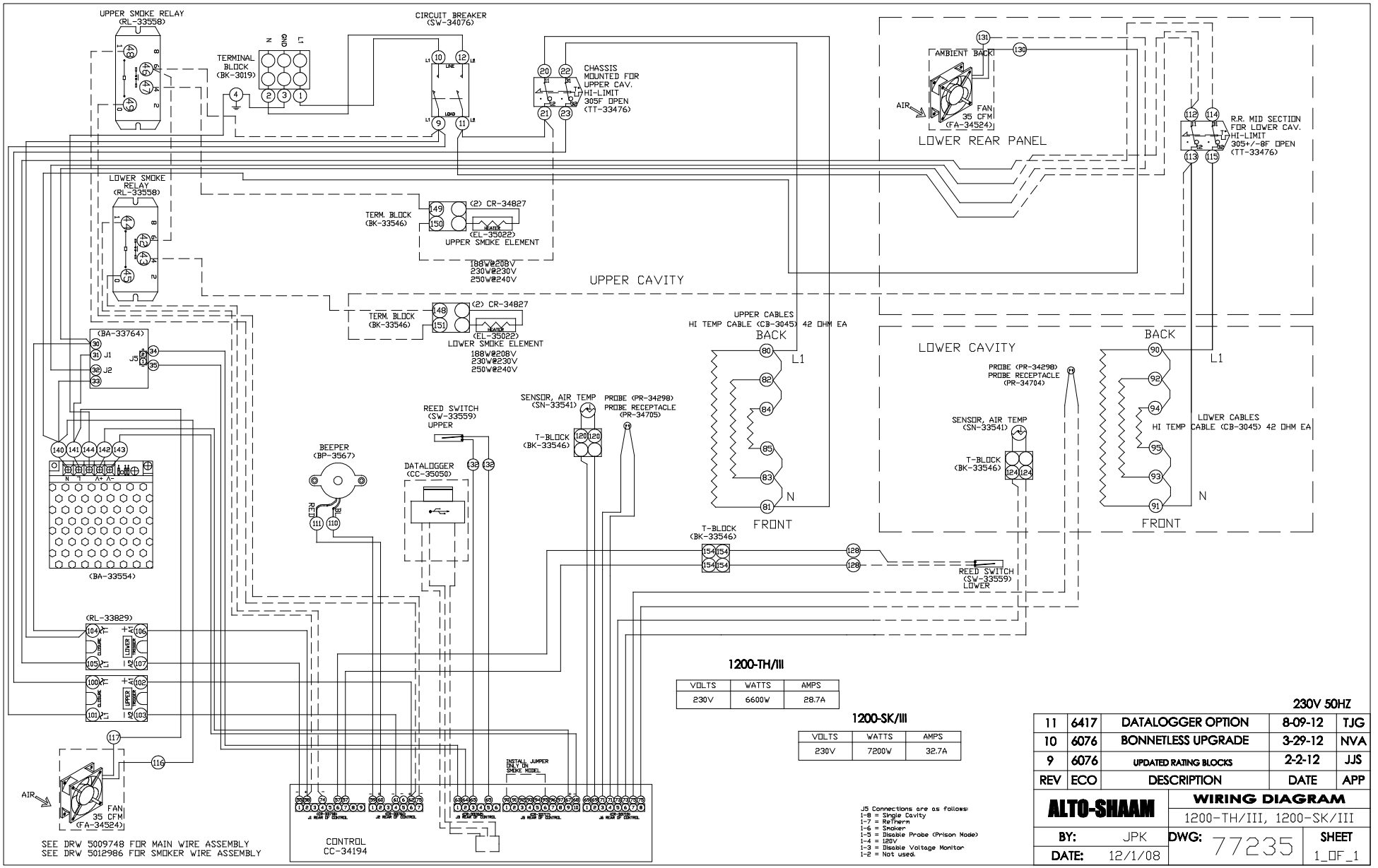

J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Bottom
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Double Voltage Monitor
1-2 = Not used
CONTROL CC-34194
REED SWITCH (SW-33559)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR AIR TEMP (SN-33541)
PROBE ASSEMBLY (PR-34295)
CABLE ASSEMBLY (PR-34705)
BEEPER (BP-3567)
2 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 382 OHMS COLD EACH
FRONT
RIGHT
LEFT
L1
L2
RELAY (RL-33829)
VOLTS WATTS AMPS
208V 2700W 11.2A
240V 3000W 12.5A
230V 2750W 12A
12 VDC POWER SUPPLY (BA-33544)
BONNET BACK
FAN (FM-33547) (FA-3527)
AIR
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER CABLE
NOTE !! (FOR CORD CD-3607 ONLY) MARK CORD WIRES ON CUSTOMER SIDE AS: BLK - L1 GRN/YEL - G WHT - L2
VOLTAGE MONITOR (BK-33764)
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK) (GRN) (WHT)
CORD (CD-3607) CUT TO 6 FEET (3) CR-34830
CIRCUIT BREAKER (SW-34077)
ADD CORD SET (CD-3588) & (3) CR-34829 TO EXXON UNIT 101526
WIRE ASSEMBLY 5010926
4 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
3 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
2 5891 REMOVE BIMETAL STAT 2-8-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
500-TH/III ('09) 208-240V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77297
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/20/07


CC-34194
J5 Connections are as follows:
1-8 = Spare Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Smoker
1-5 = Not used.
1-4 = Not used.
1-3 = Retherm Probe
1-2 = Not used.
CONTROL
CC-34194
J1 REAR OF CONTROL
J2 REAR OF CONTROL
J3 REAR OF CONTROL
J5 REAR OF CONTROL
J6 REAR OF CONTROL
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR-AIR TEMP (SN-33541)
PROBE ASSEMBLY (PR-34298)
CABLE ASSEMBLY (PR-34705)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-33567)
RELAY (RL-33829)
500-TH/III
VOLTS
WATTS
AMPS
230V
2750W
12A
2 LENGTHS OF HI TEMP HEATING CABLE
CABLE #: CB-3045
38.2 OHMS COLD EACH
FRONT
RIGHT
LEFT
L1
N
DATALOGGER CABLE OPTION
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 170° OPEN (TT-33476)
DATALOGGER (CC-33950)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BRN)
(GRN)
(BLU)
(CD-3922)
(3) CR-34828
BREAKER SWITCH (SW-34769)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
(CD-33925)
FOR UK USE ONLY
VOLTAGE MONITOR (BM-33764)
12 VDC POWER SUPPLY (BA-33554)
WIRE ASSEMBLY 5010927
7 6514 REMOVE 300 SERIES INFO 10/24/12 TJG
6 6291 INCLUDE CD-33925 CORDSET 9/27/12 TJG
5 6417 DATA LOGGER OPTION 8/14/12 TJG
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
500-TH/III ('09) 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77298
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/20/07


208-240V 60HZ
14 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
13 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
12 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 8/27/07
DWG: 77289
SHEET 1_OF_1
SMOKER ONLY
CONTROL
REED SWITCH (SW-33559)
SENSOR, AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
FRONT
BACK
L2
L1
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD=4.15 OHMS
750-THIII & 767-SKIII
1000-THIII, 1000-SKIII
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) COLD=2 OHMS
TERM. BLOCK QTY 2 (BK-33546) (CR-34827)
(EL-35082) 188V@208V 220V@230V 250V@240V
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
RELAY (RL-33558)
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
750, 1000-THIII
VOLTS WATTS AMPS
208V 2900W 14A
240V 3800W 16A
230V 2800W 12.2A
767, 1000-SKIII
VOLTS WATTS AMPS
208V 3200W 15A
240V 4250W 17.5A
230V 3200W 14A
RELAY (RL-33829)
BONNET BACK
FAN 35 CFM (FA-35421)
AIR
(BA-33554)
BEEPER (BP-3567)
BL
RED
(BA-33764)
J5
J1
J2
L1
L2
NOTE:
MARK CORD WIRES ON CUSTOMER SIDE AS:
BLK - L1
GRN/YEL - G
WHT - L2
DATALOGGER CABLE
CHASSIS HI LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BLK)
(GRN)
(WHT)
CORD (CD-3607) CUT TO 6 FEET QTY 3 (CR-34830)
POWER SWITCH (SW-34769)
MOMENTARY
TIP
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010542


230V 50HZ
15 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
14 6076 INCLUDE 220 V RATINGS 7-31-12 TJG
13 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
750,1000-TH/III,767-SK/III, 1000-SK/III
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77290
SHEET 1_OF_1
BY: MPB DATE: 8/27/07
FOR WIRE ASSEMBLY SEE DWG# 5010543
SMOKER ONLY
SMOKER USE WIRE ASSEMBLY # 5010842
J5 Connections are as follows:
1-8 = Single Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Smoker
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 120V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
750-TH/III & 767-SK/III
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-41.5 OHMS HOT-42.7 OHMS
1000-TH/III & 1000-SK/III
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
COLD-42 OHMS HOT-43.2 OHMS
FRONT
BACK
L1
N
PROBE (PR-34298)
PROBE RECEPTACLE (PR-34765)
T-BLOCK (BK-33546)
SENSOR-AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559)
TERM. BLOCK (BK-33546) (CR-34827)
(EL-35022) 188W@208V 250W@230V 250W@240V
RELAY (RL-33558)
BONNET BACK
FAN (FA-34524)
AIR
RELAY (RL-33829)
(BA-33554)
BEEPER (BP-33567)
BK
RED
(BA-33764)
J1
J2
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#70410)
DATALOGGER CABLE
CHASSIS THI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
DATALOGGER (CC-35050)
GROUND SCREW (SC-2190)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
(BRN)
(GRN)
(BLU)
CORDSET (CD-3922) QTY 3
POWER SWITCH (SW-34769)
MOMENT
TRIP
767-SKIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 3200W 14A
1000-SKIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 3200W 14A
750-THIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 2800W 12.2A
1000-THIII
VOLTS WATTS AMPS
230V 2800W 12.2A


208-240V 60HZ
10 6417 DATALOGGER OPTION 8-09-12 TJG
9 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
8 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1200-TH/III, 1200-SK/III
BY: JPK
DATE: 11/20/08
DWG: 77231
SHEET 1_OF_1
1200-TH/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6500W 31A
240V 8400W 35A
230V 7200W 32A
1200-SK/III
VOLTS WATTS AMPS
208V 6100W 29A
240V 8000W 33A
230V 6600W 28.7A
J5 Connections are as follows:
1-9 = Single Cavity
1-7 = Retherm
1-6 = Humidity
1-5 = Disable Probe (Prison Mode)
1-4 = 208V
1-3 = Disable Voltage Monitor
1-2 = Not used.
UPPER SMOKE RELAY (RL-33558)
LOWER SMOKE RELAY (RL-33559)
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305° OPEN (TT-33476)
RR MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)
(2) CR-34827
UPPER SMOKE ELEMENT (EL-35022)
LOWER SMOKE ELEMENT (EL-35022)
186W@208V 230W@230V 250W@240V
TERM. BLOCK (BK-33546)
UPPER CAVITY
LOWER CAVITY
LOWER REAR PANEL
UPPER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
LOWER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHM EA
BACK
FRONT
L1
L2
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34998) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
PROBE (PR-34998) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
SENSOR AIR TEMP (SN-33541)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
DATALOGGER (CC-35058)
BEEPER (BP-33567)
CONTROL CC-34194
AMBIENT PROBE
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
(BA-33764)
(BA-33554)
(RL-33829)
SEE DRW 5009309 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5012986 FOR SMOKER WIRE ASSEMBLY



1200-TH/III

VOLTS	WATTS	AMPS
230V	6600W	28.7A

1200-SK/III

VOLTS	WATTS	AMPS
230V	7200W	32.7A

230V 50HZ

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
11	6417	DATALOGGER OPTION	8-09-12	TJG
10	6076	BONNETLESS UPGRADE	3-29-12	NVA
9	6076	UPDATED RATING BLOCKS	2-2-12	JJS

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

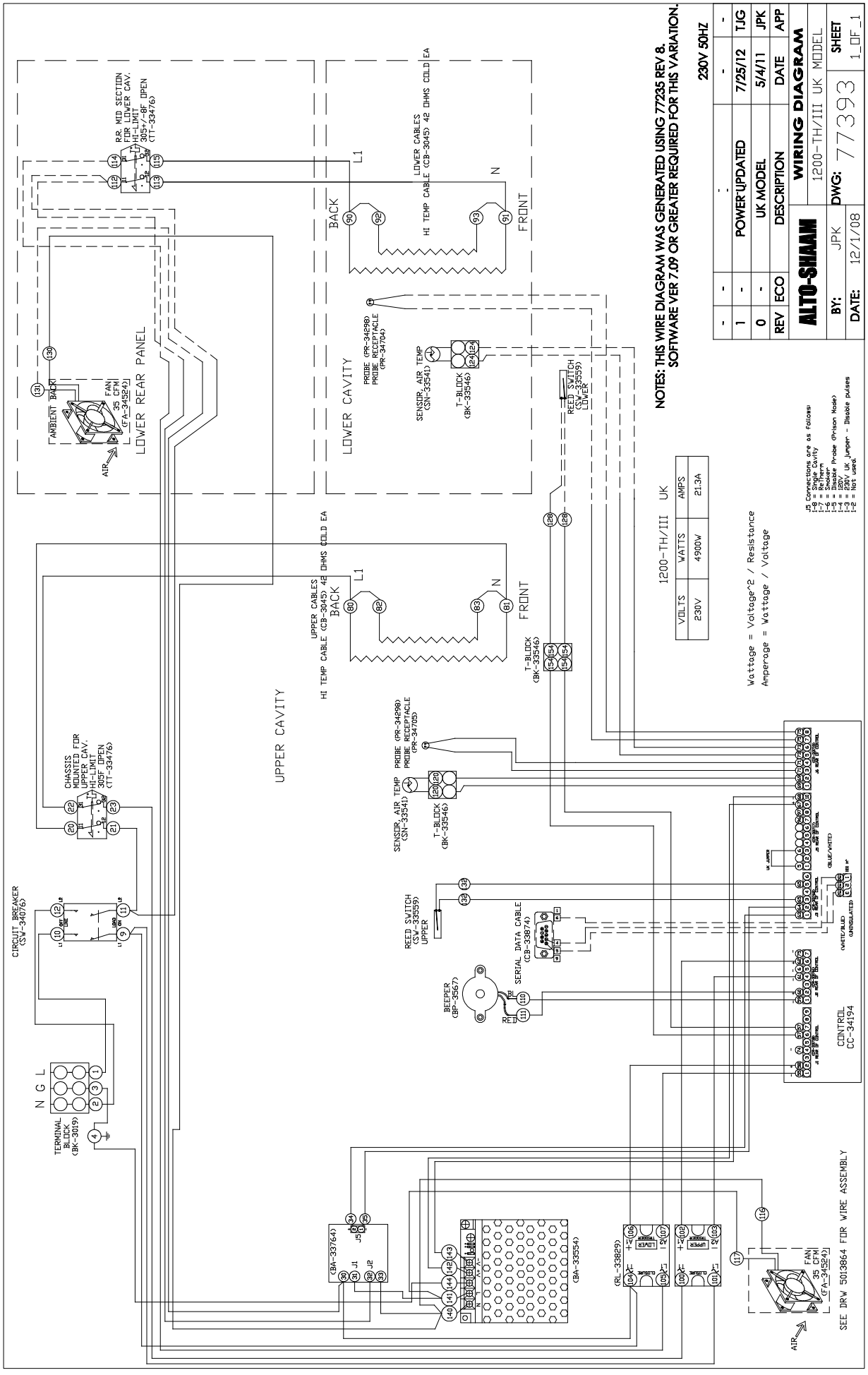
1200-TH/III, 1200-SK/III

BY: JPK

DATE: 12/1/08

DWG: 77235

SHEET 1_OF_1


NOTES: THIS WIRE DIAGRAM WAS GENERATED USING 77235 REV 8.
SOFTWARE VER 7.09 OR GREATER REQUIRED FOR THIS VARIATION.
230V 50HZ
WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
1200-TH/III UK MODEL
BY: JPK
DWG: 77393
SHEET 1_OF_1
DATE: 12/1/08
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1 - POWER UPDATED 7/25/12 TJG
0 - UK MODEL 5/4/11 JPK
1200-TH/III UK
VOLTS WATTS AMPS
230V 4900W 21.3A
Wattage = Voltage^2 / Resistance
Amperage = Wattage / Voltage
UPPER CAVITY
LOWER CAVITY
LOWER REAR PANEL
CONTROL CC-34194
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
CIRCUIT BREAKER (SW-34076)
CHASSIS MOUNTED FOR UPPER CAV. HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
R.R. MID SECTION FOR LOWER CAV. HI-LIMIT 305+/-8F OPEN (TT-33476)
AMBIENT BACK
FAN 35 CFM (FA-34524)
AIR
SENSOR AIR TEMP (SN-33541)
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
PROBE (PR-34298) PROBE RECEPTACLE (PR-34704)
REED SWITCH (SW-33559) UPPER
REED SWITCH (SW-33559) LOWER
SERIAL DATA CABLE (CB-33874)
BEEPER (BP-35677)
UPPER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHMS COLD EA
LOWER CABLES HI TEMP CABLE (CB-3045) 42 OHMS COLD EA
BACK
FRONT
L1
N
(BA-33764)
(BA-33554)
(RL-33829)
SEE DRW 5013864 FOR WIRE ASSEMBLY

VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO

Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.
La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.
2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.
3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.
4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.
5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura:
   Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.
6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.
7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.
8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce solo all'acquirente originale che i pezzi che eventualmente si dimostrassero difettosi per materiale o lavorazione saranno, a discrezione di Alto-Shaam sostituiti con un pezzo nuovo o restaurato.

La durata della garanzia dei pezzi originali è come segue:

Per il compressore di refrigerazione negli Alto-Shaam Quickchillers™, cinque (5) anni a decorrere dalla data di installazione dell'apparecchio.

Per l'elemento riscaldante sui forni Halo Heat® per cucinare e per mantenimento, fino a quando l'acquirente originale è in possesso del forno. Questo esclude l'apparecchio di solo mantenimento.

Per tutti gli altri pezzi originali, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione dell'apparecchio o quindici (15) mesi dalla data di spedizione..

Per il periodo di garanzia sulla lavorazione, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Alto-Shaam sosterrà normali spese di manodopera prestata durante le normali ore di lavoro, escluso aliquote per straordinari, festività o eventuali compensi supplementari.

Per avere validità, una richiesta di intervento in garanzia deve essere inoltrata durante il periodo dell'applicabile garanzia. La presente garanzia non è trasferibile.

NON SONO COPERTI DA GARANZIA:

1. Taratura.
2. Sostituzione di lampadine, guarnizioni degli sportelli e/o sostituzione del vetro per danni di qualsiasi tipo.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. **Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.**
7. Qualunque perdita o danno risultanti da malfunzionamento, inclusi predite di prodotti, prodotti alimentari, reddito o danni consequenziali o incidentali di qualsiasi tipo.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. Alto-Shaam non assume in nessun caso alcuna responsabilità per il mancato utilizzo, la perdita di ricavo o di profitto, o perdita di prodotto, o per gli eventuali danni indiretti, speciali, incidentali o derivanti. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

Data di entrata in vigore: 1 novembre 2012

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____
Tensione: _____ Acquistato da: _____
Numero di serie: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO USA
www.alto-shaam.com

STAMPATO NEGLI USA